



MITTAGESSEN

Mittwoch, 03. Dezember 2025
Messina / Italien

VORSPEISEN

Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Bolognese Wrap mit Avocado Dip

SALAT

Gerösteter Zucchini-Salat mit Caesar Dressing

SUPPEN

Zitronen-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Sambuca-Beurre Blanc, Spinat, provenzalischer Reis

Schweinerückensteak „Maître d’Hôtel“

Rotweinsauce, mediterranes Gemüsekompott, Kartoffelgratin

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbszunge in Champignonsauce, Möhrchen-Erbsengemüse,
Kartoffel-Creme

DESSERTS

Kakao-Aprikosen-Creme mit Krokant-Cracker

Gemischtes Eis mit Blaubeeren und Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Oliven-Tapenade, Schinken-Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bolognese Wrap mit Avocado Dip

Soljanka mit saurer Sahne

Schweinerückensteak „Maître d’Hôtel“

Rotweinsauce, mediterranes Gemüsekompott, Kartoffelgratin

Kakao-Aprikosen-Creme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Apfelcocktail mit Pistaziencreme

Zitronen-Nudelsuppe

Auberginen-Ricotta-Cannelloni mit Sauce Florentine

Gemischtes Eis mit Blaubeeren und Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Chateau Mazetier

Cuveé AOC

Bordeaux, Frankreich, trocken

0,25 l • € 6,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.