



MITTAGESSEN

Freitag, 05. Dezember 2025
Civitavecchia / Italien

VORSPEISEN

Mandarinencocktail

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Spätzle

Spinat-Cremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimp-Sauce, Gemüseallerlei, Reis

Rindersaftgulasch

Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS

Esterházy-Schnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanille-Eisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Safran-Aioli, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Spätzle

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimp-Sauce, Gemüseallerlei, Reis

Schokoladen-Vanille-Eisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Spinat-Cremesuppe mit Croutons

Kürbis-Risotto mit Pilzen und Ziegenfrischkäse-Bällchen

Esterházy-Schnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

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.