



## ABENDESSEN

**Dienstag, 23. Dezember 2025**  
**Auf See**

### VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail

Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

### SALAT

Kürbissalat mit Chia-Samen

### SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Ras-el-Hanout-Graupensuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Tumeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Lamm-Tajine

glasierte Karotten, Zitronen-Minz-Couscous, Meloui-Brot

Vitello-Tonnato Lasagne mit Kapern-Zitronensauce

### DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Danablu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



## GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Lamm-Tajine

glasierte Karotten, Zitronen-Minz-Couscous, Meloui-Brot

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

## VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia-Samen

Ras-el-Hanout-Graupensuppe

Ofen-Süßkartoffel

mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

## WEINEMPFEHLUNG

### 2023 Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland

**0,75l 27,90 €**

### 2022 Fernweh Pinot Noir

Winzergenossenschaft Herxheim

Baden / Deutschland

**0,75l 25,20 €**

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