



## MITTAGESSEN

**Dienstag, 23. Dezember 2025**  
**AufSee**

### VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

### SALAT

Spanischer Tomaten-Artischocken Salat

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Orientalische Linsensuppe

### HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen

Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Aus der Mannschaftsküche“

Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

### DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Geröstete Kalbsleberstreifen

Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

### VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Smoothie „Tropicana“

Orientalische Linsensuppe

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

#### 2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, 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.