



## MITTAGESSEN

**Samstag, 27. Dezember 2025**  
**Auf See**

### VORSPEISEN

Mandarinencocktail

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

### SALAT

Paprikasalat mit roten Zwiebeln

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet  
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch

Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

### DESSERTS

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiata Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet

Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

### VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

### 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.