



## MITTAGESSEN

**Mittwoch, 31. Dezember 2025**  
**Auf See**

### VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Scharfer Thai Glasnudelsalat

### SALAT

Bulgur-Salat mit Trockenobst, Nüssen und Gemüse

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Bambus-Zitronengrassuppe

### HAUPTGERICHTE

Atlantik Barschfilet  
Krustentiersauce, Blattspinat, Kräuter Reis

Cordon bleu  
mit Cocktailsauce, gemischtem Salat und Pommes frites

„Aus der Mannschaftsküche“  
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

### DESSERTS

Grießflammerie mit Brombeeren  
  
Vanille-Eis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne  
  
Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fruchtcocktail mit Multivitaminsaft

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Cordon bleu  
mit Cocktailsauce, gemischtem Salat und Pommes frites

Vanille-Eis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

### VEGETARISCHES MENÜ

Bulgur Salat mit Trockenobst, Nüsse und Gemüse

Bambus-Zitronengrassuppe

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeño-Käsesauce

Grießflammerie mit Brombeeren

### 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.