



MITTAGESSEN

Dienstag, 6. Januar 2026

Auf See

VORSPEISEN

Pflaumencocktail mit Williams Sabayon

Mattonella Schinken & Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

SALAT

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Arabische Bulgur-Gemüsesuppe

HAUPTGERICHTE

Grüner Fisch & Muscheleintopf mit Kartoffelbrot

Ahornsirup Schinkenbraten mit Meerrettichgemüse
und Kartoffelgratin

„Aus der Mannschaftsküche“

Barbecue Brathähnchenkeule

Ketjap Manis BBQ-Sauce, Kräutertomaten, Erbsenreis

DESSERTS

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Kaffeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebelschmalz, Liptaueraufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mattonella Schinken & Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Ahornsirup Schinkenbraten mit Meerrettichgemüse
und Kartoffelgratin

Kaffeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Arabische Bulgur-Gemüsesuppe

Kimchi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Chateau Mazetier

Cuveé AOC

Bordeaux, Frankreich, 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.