



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 15. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt  
Thunfisch-Anti Pasti Wrap

**SALAT**  
Dänischer Kartoffelsalat mit Radieschen und Ei

**SUPPEN**  
Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse  
Winterliche Gemüsecremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Steinbeisserfilet  
Tandoorisauce, Chinakohl, Sweet Chili Süßkartoffeln  
Ofenfrisches Brathähnchen  
Paprika-Bratensauce, Gurkensalat, Erbsenreis  
„Aus der Mannschaftsküche“  
Deftiger Linsen-Gemüse Eintopf mit Eisbein und Wiener Würstchen

**DESSERTS**  
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Kirscheneis  
Quark-Mohncreme mit Erdbeersauce  
Frisch geschnittenes Obst  
Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Thunfisch-Anti Pasti Wrap

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Ofenfrisches Brathähnchen  
Paprika-Bratensauce, Gurkensalat, Erbsenreis

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Kirscheneis

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Dänischer Kartoffelsalat mit Radieschen und Ei

Winterliche Gemüsecremesuppe

„Pasta all` arrabiatta“  
Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Quark-Mohncreme mit Erdbeersauce

**WEINEMPFEHLUNG**

Riesling Q.b.A.  
„Schloss Vollrads“  
Rheingau / Deutschland  
0,25 l      6,50 €

Chateau Mazetier  
Saint Andre du Bois  
Cote de Bordeaux / Frankreich  
0,25 l      6,50 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*