



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 Kirschen Eis

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 Kirschen Eis

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