



## MITTAGESSEN

**Samstag, 21. Dezember 2024**  
**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Gebratener Reissalat mit Mango und Calamari

### SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

### SUPPEN

Hühnersuppe mit Eierflocken und Jungzwiebel

Pikante Weiße Bohnensuppe

### HAUPTGERICHTE

Fischpfanne „Störtebeker“  
Grüne Bohnen, glasierte Karotten, Gewürz-Kartoffelspalten

Weihnachtlicher Hackbraten  
Wildpfeffersauce, Rotkohl, Pommes Duchesse

Truthahn Roulade  
Brokkoli, Buttermandeln, getrocknete Tomaten, Risotto

### DESSERTS

Orangen-Lebkuchenschnitte mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Chilibutter, Meerrettich-Senf Dip, Baguette

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebratener Reissalat mit Mango und Calamari

Hühnersuppe mit Eierflocken und Jungzwiebel

Weihnachtlicher Hackbraten  
Wildpfeffersauce, Rotkohl, Pommes Duchesse

Orangen-Lebkuchenschnitte mit Quarkcreme

### VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und gemischter Salat

Eisbecher „Birne Helene“

### WEINEMPFEHLUNG

**2021 Sauvignon Blanc**  
Weingut Herxheim  
Pfalz, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

**2016 Chateau Mazetier**  
Cuveé AOC  
Bordeaux, Frankreich, trocken  
**0,25 l • € 6,50**