



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