



ABENDESSEN
Montag, 10. Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Geflügel Knuspertasche mit Orangen-Selleriepüree

SALAT

Mungobohnen-Pfirsichsalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Kräuter-Zitronensauce, Fenchel, Rote Bete Kartoffeln

Hirschsauerbraten

Preiselbeersauce, Aprikosenconfit, Wurzelgemüse, Mandelkrokette

Hähnchenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Lauch und Käsekrusteln

Hirschsauerbraten

Preiselbeersauce, Aprikosenconfit, Wurzelgemüse, Mandelkrokette

Warmer Nuss Vulcano mit Karamellsauce und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mungobohnen-Pfirsichsalat

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Blumenkohl Chop Suey mit Karottensauce und Klebreis

Eisbecher „Grüner Apfel“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 32,00

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.
0,75l € 32,00