



ABENDESSEN
Mittwoch, 19. Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN
Mango-Colada Smoothie

Tex Mex Schweinerücken mit Avocado, Bohnen und Mais

SALAT
Panzanella mit Ciabatta

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Bröselknödel

Nordische Gemüsesuppe mit Perlgraupen

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerbrassenfilet
Hoisin-Kokossauce, Pak Choi, gelber Bratreis

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Carbonara di Gamberetto“
Linguini mit Garnelen, Salami und Gemüse in Sahnesauce

DESSERTS
Croissant & Butter Pudding mit Bananeneis und Nougat

Tiramisu Parfait mit Himbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Tex Mex Schweinerücken mit Avocado, Bohnen und Mais

Geflügelkraftbrühe mit Bröselknödel

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Croissant & Butter Pudding mit Bananeneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit Ciabatta

Nordische Gemüsesuppe mit Perlgraupen

Champignon Flammkuchen mit Kirschtomatensalat

Tiramisu Parfait mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht Chenin Blanc
Chenin Blanc
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 13.5% Vol.
0,75l € 21,00

2023 Kaapzicht Pinotage Rosé
90% Pinotage, 10% Sauvignon Blanc
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika 13.0% Vol.
0,75l € 21,00