



ABENDESSEN
Donnerstag, 18. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

Knusprige Lachsroulade mit Krustentierschaum und Apfel

Togarashi Entenbrust
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

SALAT

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Balsamico-Honig Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Nordsee Schollenfilet
Buttersauce, Dillgurken, Salzkartoffeln

Geschmorte Lammkeule
Burgundersauce, Waldpilze, Thymian-Kartoffelecken

Schweinefilet am Stück gebraten
Dijon-Sauce, Brokkoli, Sellerie-Mousseline

DESSERTS

Ponnukokur
Crêpe mit Rhabarberkompott und Baileys-Sahne

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Pumpernickel



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusprige Lachsroulade mit Krustentierschaum und Apfel

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Geschmorte Lammkeule
Burgundersauce, Waldpilze, Thymian-Kartoffelecken

Isländische Crêpe mit Rhabarberkompott und Baileys-Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Balsamico-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Gebackener Blumenkohl
mit Mais, gepickelten Zwiebeln und Käsecreme

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Welmoed
Chenin Blanc
Weingut Stellenbosch Vineyards
Südafrika 13,5% Vol.
0,75l € 19,50

2022 Los Vascos
Cabernet Sauvignon
Weingut Los Vascos
Central Valley / Chile 14% Vol.
0,75l € 19,50