



ABENDESSEN
Montag, 22. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Ziegenkäse-Tartlet mit Feigensenf und Birne

SALAT

Karottensalat mit Kürbiskernen und Granatapfel Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Gemüsecremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Rieslingsauce, Linsen-Gemüse, Rote Kartoffeln

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

„Pasta alla Chef“

Spaghetti mit Wild-Hackfleisch, Oliven-Paprikakompott und Mozzarella

DESSERTS

Pistazien Törtchen, Schokoladen Topping und Eis

Bailey's Mousse mit Himbeerkompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratudeln

Pistazien Törtchen, Schokoladen Topping und Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Karottensalat mit Kürbiskernen und Granatapfel Dressing

Gemüsecremesuppe mit Croutons

Rote-Bete-Reis Taler mit Romanesco und Meerrettich-Knusper

Bailey's Mousse mit Himbeerkompott

WEINEMPFEHLUNG

2022 Müller Thurgau

Q.b.A

Weingut Sommerach

Franken / Deutschland 11% Vol.

0,75l € 24,50

2021 Beaujolais Villages

AOC

Weingut Laboure - Roi

Côte d'Or / Frankreich 12,5% Vol.

0,75l € 29,00