



ABENDESSEN
Mittwoch, 24. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

Gorgonzola Mousse mit Tomaten-Pfeffer Kompott

Geflämmtter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

SALAT

Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Rote Rüben Suppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch

Salsa Rosso, grüner Spargel, kreolischer Reis

Wildschweinkeule

Wacholdersauce, Schmorkürbis, Grießplätzchen

Penne Pasta & Hähnchen

Edelsüße Paprika-Gemüsesauce, Knoblauchschand

DESSERTS

Eisbecher "Schwarzwälder Kirsche"

Pflaumen-Mohn Mousse mit Johannisbeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflämmtter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

Geflügelsuppe mit Sprossen, Bambus und Eierflocken

Wildschweinkeule

Wacholdersauce, Schmorkürbis, Grießplätzchen

Eisbecher "Schwarzwälder Kirsche"

VEGETARISCHES MENÜ

Gorgonzola Mousse mit Tomaten-Pfeffer Kompott

Rote Rüben Suppe mit Croutons

Knuspriges Tofu-Käse Schnitzel
mit süß-saurer Zucchini & Sesamreis

Pflaumen-Mohn Mousse mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2020 Nieto Senetiner
100% Chardonnay
Mendoza / Argentinien 13% Vol.
0,75l € 19,50

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