



ABENDESSEN
Freitag, 26. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

Nordischer Miesmuschel Cocktail

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

SALAT

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchenstreifen

Getrübete Schnippelbohnsuppe

HAUPTGERICHTE

Butterfisch mit Sesam

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Spanferkel & Blutwurst

Senfsauce, Apfel-Sauerkraut, Knödelmuffin

„Pasta Aglio e Olio“

Papardelle & gerösteter Octopus mit Olivenöl, Knoblauch,
Petersilie und Chili

DESSERTS

Krokant -Espresso Torte mit Blaubeeren

Eisbecher „Pavlova“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Frühlingsrolle mit pikanter Pflaumensauce

Kraftbrühe mit Salbei- Pfannkuchenstreifen

Butterfisch mit Sesam

Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Krokant-Espresso Torte mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Getrübete Schnippelbohnsuppe

Spinat Cannelloni mit Gelber Paprikasauce und Ziegenkäsecreme

Eisbecher „Pavlova“

WEINEMPFEHLUNG

2020 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Ribeauville
Elsass / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 29,00

2020 Crozes Hermitage
Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 36,00