



ABENDESSEN
Montag, 29. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

Fisch Tataki mit Mango und Koriander

Tomatentarte mit Balsamico-Reduktion und Chorizo

SALAT

Blattsalate mit Früchten und Currydressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Fisch & Meeresfrüchte Grill

Zitronenbutter, Tomate, Spinat-Bohnenkompott, Röstbrot

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Pasta Polpette“

Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Hackbällchen und Gemüse

DESSERTS

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Cassis-Topfencreme mit Passionsfrucht

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fisch Tataki mit Mango und Koriander

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Früchten und Currydressing

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Vollkorn-Smørrebrød

Rauch-Karotten, gepickelte Zwiebel, Kräutercreme

Cassis-Topfencreme mit Passionsfrucht

WEINEMPFEHLUNG

2020 Fernweh Riesling
trocken, Riesling Qba
Remstalkellerei
Herxheim / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 25,00

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A.
Weingut Winzergen
Herxheim
Baden / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l € 24,00