



ABENDESSEN
Samstag, 10. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Butterfisch Sashimi mit Zitronenpfeffer und Avocado

Blutwurst-Knusperrolle mit Rahmsauerkraut

SALAT

Vietnam Gemüse Pho Salat

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Buntbrasch & Garnelen Spieß
Zwiebel-Kapern Salsa, Dillschmand, Pellkartoffeln

Krosse Spanferkelkeule
Thymian-Zitronensauce, Zucchini, Knoblauch-Kartoffel Muffin

Gebackene Putenbruststreifen
Weinbrandsauce, Walnussgemüse, Schupfnudeln

DESSERTS

Crêpes Suzette mit Vanilleeiscreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Leinsamen Cracker



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Butterfisch Sashimi mit Zitronenpfeffer und Avocado

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Krosse Spanferkelkeule
Thymian-Zitronensauce, Zucchini, Knoblauch-Kartoffel Muffin

Crêpes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Vietnam Gemüse Pho Salat

Tomatencremesuppe

Gebackener Spargel mit Sauce Tatare und Salzkartoffeln

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay Koonunga Hill
Weingut Pernfolds Koonunga Hill
trocken, Südastralien 12,5% Vol.
0,75l € 24,00

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.
0,75l € 25,00