



ABENDESSEN
Montag, 19. August 2024
Auf See

VORSPEISEN
Gebackener Thunfisch-Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponzu-Chili Schmand

Chorizo Cevapcici mit Zucchini Tzatziki

SALAT
Mediterraner Kartoffelsalat

SUPPEN
Vietnamesische Gemüse Pho Suppe mit Glasnudeln

Kohlsuppe mit Schwarzwälder Schinken

HAUPTGERICHTE
Gebratener Victoriabarsch
Rosmaringemüse, Pilz-Schinken Tagliatelle

Rinderfilet Streifen
Englische Senfsauce, Pok Choi, Kürbiscreme

Hähnchenbrust in Honig-Kräuter Marinade
Frischkäsesauce, Ratatouille, Kräuter-Gnocchis

DESSERTS
Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Eis

Eierlikör-Brombeeren Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackener Thunfisch-Garnelentoast
mit Chinakohlsalat und Ponzu-Chili Schmand

Kohlsuppe mit Schwarzwälder Schinken

Hähnchenbrust in Honig-Kräuter Marinade
Frischkäsesauce, Ratatouille, Kräuter-Gnocchis

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Mediterraner Kartoffelsalat

Vietnamesische Gemüse Pho Suppe mit Glasnudeln

Gerösteter Limetten-Blumenkohl mit Karottensauce und Klebreis

Eierlikör-Brombeeren Panna Cotta

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi,
Napa Valley, Kalifornien
USA 12,5% Vol.
0,75l € 24,00

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