



ABENDESSEN
Samstag, 12. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN

Butterfisch-Sashimi mit Zitronenpfeffer und Avocado

Blutwurst-Knusperrolle mit Rahmsauerkraut

SALAT

Gelbe Linsen-Pfirsichsalat

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse-Toast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
Krustentiersauce, Blattspinat, Zwergtomaten, Safranrisotto

Krosse Spanferkelkeule
Thymian-Zitronensauce, Zucchini, Knoblauchkartoffeln

Geschnetzelte Perlhuhnbrust
Weinbrandsauce, Walnussgemüse, Schupfnudeln

DESSERTS

Crepes Suzette mit Vanille-Eis

Mascarpone-Biskuit-Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Butterfisch-Sashimi mit Zitronenpfeffer und Avocado

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

Krosse Spanferkelkeule
Thymian-Zitronensauce, Zucchini, Knoblauchkartoffeln

Crêpes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Gelbe Linsen-Pfirsichsalat

Tomatencremesuppe

Gebackenes Graupenbällchen mit Letscho und Schafskäse-Dip

Mascarpone-Biskuit-Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland 12,5% Vol.
0,75l € 32,00

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland 14% Vol.
0,75l € 32,00