



ABENDESSEN
Sonntag, 13. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Beef Tatar „Worchestershire“ mit Toast

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

HAUPTGERICHTE

Bachforellenfilet

Linsen-Gemüsesauce, Mandel-Kartoffeln

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

Kaninchenfilet im Schinkenspeck

Portweinsauce, Wirsing, Pistazien-Kartoffelcreme

DESSERTS

Pistazien-Törtchen, Schokoladen-Topping und Eis

Bailey's Mousse mit Himbeerkompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalenmuscheln „Rockefeller“

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Asiatische Chili-Ente

Shiitake-Sojasauce, Sesamgemüse, Pansit Bratnudeln

Pistazien-Törtchen, Schokoladen-Topping und Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkerne

Griechischer Gemüseauflauf mit Fladenbrot

Bailey's Mousse mit Himbeerkompott

WEINEMPFEHLUNG

2023 Weissburgunder Dackheimer
Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 26,50

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