



ABENDESSEN
Sonntag, 20. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Oktopus & Avocado „Latino Style“

SALAT

Classic Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnussnocken

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Zahnbrasse

Creme de Ratatouille, Artischocken, Polentapudding

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Orangensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

„Gnocchi Polpette“

Gorgonzolasauce, Hackbällchen, Erbsen, Cherry Tomaten

DESSERTS

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Oktopus & Avocado „Latino Style“

Kraftbrühe mit Sherry und Haselnußnocken

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Orangensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Gratinierte Erdbeeren mit Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Carpaccio mit Minze und Ziegenfrischkäse

Lauchcremesuppe mit Backpflaumen

Spargel-Wok mit Palmherzen, Bambus und Sprossen

Schokoladen-Kokos Creme Brulee

WEINEMPFEHLUNG

2022 / 2023 Chardonnay

“Gran Vina Sol”

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien 13,5% Vol.

0,75l € 26,00

2018 Quinta Quietud

Tinta de Toro, trocken

Weingut Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-Leoón / Spanien 14,5% Vol.

0,75l € 42,00