



ABENDESSEN
Donnerstag, 14. November 2024
Auf See

VORSPEISEN
Surimi-Knuspertasche mit japanischem Salat

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Chinakohl-Karotten-Grapefruit-Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlagen

Cremige Zuckerschotensuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Wolfsbarschfilet
Ratatouille-Beurre Blanc, Safran-Kohlrabi, Reis

Glühwein-Rinderroulade
Calvados-Apfel-Chutney, Thymiangemüse, Schupfnudeln

“Pasta al Ragú d’Anatra”
Linguini mit Entenragout, Röstgemüse und Parmesan

DESSERTS
Kahlúa-Schokomousse mit Himbeeren

BirneHelene-Eis, Fruchtjoghurt, Müsliriegel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Einlagen

Glühwein-Rinderroulade
Calvados-Apfel-Chutney, Thymiangemüse, Schupfnudeln

Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

AUS DER KALTE KÜCHE
Kassler im Brotteig, süßer Senf, Ei-Meerrettich, Kartoffelsalat

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl-Karotten-Grapefruit-Salat

Cremige Zuckerschotensuppe

Aubergine im Ei gebacken, Salsa Manila, Knoblauch-Klebreis

BirneHelene-Eis, Fruchtjoghurt, Müsliriegel, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 39,00

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