



ABENDESSEN
Mittwoch, 17. Dezember 2025
Warnemünde / Deutschland

VORSPEISEN

Mediterraner Miesmuschel Cocktail

Vitello Tonnato „Classico“

SALAT

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Getrübete Schnippelbohnsuppe

HAUPTGERICHTE

Butterfisch mit Sesam
Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Spanferkel Rollbraten
Senf-Thymiansauce, Apfel-Sauerkraut, Knödelmuffin

„Pasta & Scampi“
Gnocchi und Scampi in cremiger Peperoncini-Petersiliensauce
mit Knoblauch Chips und Zitronengemüse

DESSERTS

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Vitello Tonnato „Classico“

Kraftbrühe mit Salbei-Pfannkuchentaler

Butterfisch mit Sesam
Togarashi Sauce, Chinakohl, Sambal-Kartoffelpüree

Preiselbeer-Kirsch Törtchen mit Joghurt-Honig Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Chia Samen Salat mit Früchten

Getrübete Schnippelbohnsuppe

Asiatische Tarte Tatin mit Erdnussbittersauce und Palmherzen

Passionsfrucht & Granatapfel Pavlova Creme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Oliver Zeter Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland 12.5% Vol.
0,75l € 27,90

2022 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 37,80