



ABENDESSEN
Mittwoch, 5. Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Knuspertoast
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

SALAT
Tomatensalat “Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Fenchelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Zackenbarschfilet
Petersiliensauce, Ofen-Gemüse, Tomatenreis

Trockenobst-Schweinerücken
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Hähnchenbrust
Grüner Pfeffer Dip, mexikanischer Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS
Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Knuspertoast
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat “Caprese“

Fenchelcremesuppe

Tagliatelle „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling Trimbach
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 29,00 €

2020 Montepulciano D’Abruzzo DOC
Weingut Casteltorre
Abruzzen / Italien
0,75 l 23,00 €