



ABENDESSEN MIT FRISCHEM SPARGEL

Montag, 10. Juni 2024

Auf See

VORSPEISEN

Sushi & Sashimi Variation

Butterfisch, Thunfisch, Surimi, Gemüse

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Gemischter Salat mit American Ranch Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Einlage

Weisse Spargelcremesuppe

FRISCHER SPARGEL AUS DER LÜNEBURGER HEIDE

mit Sauce Hollandaise oder brauner Butter und Petersilienkartoffeln

... Wählen Sie dazu ...

Nordsee Limandes / Schweinefilet Schnitzel / Schwarzwälder Schinken

DESSERTS

Schmalzgebäck mit Zimtucker und Rum-Rosineneis

Sauerkirschen-Schokoladen Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provalone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sushi & Sashimi Variation

Butterfisch, Thunfisch, Surimi, Gemüse

Geflügelkraftbrühe mit Einlage

Schweinefilet Schnitzel

Sauce Hollandaise, Lüneburger Spargel, Petersilienkartoffeln

Schmalzgebäck mit Zimtucker und Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse Sushi Variation

Weisse Spargelcremesuppe

Spargel „Wiener Art“

mit Eier-Kapern Dip und Petersilienkartoffeln

Sauerkirschen-Schokoladen Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling Robert Weil Q.b.A

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75l 29,50 €

2020 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75l 32,00 €