



ABENDESSEN
Mittwoch, 10. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN
Miesmuschelfleisch
mit Auberginen-Couscous und Aioli Dip

Geflügel-Frühlingsrolle mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Neuseeland Hoki Filet
Curry-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Geschmortes Hirschragout
Waldpilze, Bratapfel, Rotkohl, Mandelkrokette

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronen-Basilikumsauce, Ruccolasalat

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Haferflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschelfleisch
mit Auberginen-Couscous und Aioli Dip

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Geschmortes Hirschragout
Waldpilze, Bratapfel, Rotkohl, Mandelkrokette

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Geschmorter Radiccio, Bavaria Blu, Polenta

Haferflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Iphöfer Silvaner
Weingut Hans Wirsching KG
Franken / Deutschland
0,75l 23,00 €

2020 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €