



ABENDESSEN
Montag, 29. 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

Meerrettichremesuppe

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

„Carne Asado“
Rinderhuftsteak, Kräuter-Mojo, Pimientos de Padron, Röstkartoffeln

„Cordero Caldereta“
Geschmortes Lamm, iberischer Schinken, Schalotten,
gelben Rüben, Polenta

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Haferflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont L'eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschelfleisch
mit Auberginen-Couscous und Aioli Dip

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

„Carne Asado“
Rinderhuftsteak, Kräuter-Mojo, Pimientos de Padron, Röstkartoffeln

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichremesuppe

Geschmorter Radicchio, 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 €