



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 02. August 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Cornflakes Surimi-Knusper Sticks  
mit Chinakohlsalat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit Pulled Pork

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Parmesandressing

**SUPPEN**  
Rinderkraftbrühe mit Mini-Hackbällchen

Tomatencremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Latino Fisch Combo  
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Iberisches Kalbsragout  
warmer Auberginen-Zucchini-salat, Knoblauchbrot

Gefüllte Poulardenkeule  
Gorgonzolasauce, Blumenkohl, Rosmarinkartoffeln

**DESSERTS**  
Papaya-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta  
Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Gorgonzola, Ponte Eveque, Munster, Pfirsichsauce, Baguette



**GEDECK**  
Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Gegrillte Ananas mit Pulled Pork

Rinderkraftbrühe mit Mini-Hackbällchen

Latino Fisch Combo  
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Papaya-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Gemischter Salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2021 Chardonnay “Gran Vina Sol”  
Weingut Miguel Torres Penedes  
Katalonien / Spanien  
0,75l 24,00 €

2018 Quinta Quietud  
Bodega de la Quinta Quietud  
Kastilien-León / Spanien  
0,75 l 42,00 €