



ABENDESSEN
Montag, 12. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Schwarzwälder Schinkenspeck mit roter Bete und Meerrettich

SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Linguini mit Schinken-Sahnesauce, Pesto Rosso und Bel Paese

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Marakuja und Schokoladeneis

Bananen Trifle mit Baileys

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Gorgonzola, Teleggio, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Weißer Schokoladen-Tarte mit Marakuja und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Bananen Trifle mit Baileys

WEINEMPFEHLUNG

2021 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €

2020 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €