



ABENDESSEN
Donnerstag, 22. August 2024
Auf See

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichremesuppe

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

Wacholder-Hirschragout
Marillen Chaney, Orangen-Rotkohl, Brezelknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Krokan -Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Safran Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout
Marillen Chaney, Orangen-Rotkohl, Brezelknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Meerrettichremesuppe

Süßkartoffel-Palmherzen Pudding mit Bambus und Erbsen

Krokan-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Pernfolds Koonunga Hill
Süd - Australien
0,75l 24,00 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 27,00 €