



ABENDESSEN
Freitag, 23. August 2024
Auf See

VORSPEISEN
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt
Knoblauch-Calamari mit Sommersalat

SALAT
Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Saithe Filet
Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Hähnchenbrust in Safransauce
mit orientalischem Paprikagemüse und Schmorkartoffeln

DESSERTS
Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Pease, Provolone, Munster, Grappa Rosinen, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Knoblauch-Calamari mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Schwarzwurzelcremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Sancerre
Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich
0,75 l 34,00 €

2022 Sancerre Pinot Noir Rosé
Domaine la Villaudière
Loire / Frankreich
0,75 l 34,00 €