



ABENDESSEN
Samstag, 24. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo
Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Kapersauce, Romanesco, gelber Reis

Balsamico-Wildschweinkeule
Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Pfefferzucchini, Duchesse Kartoffel

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet
Kapersauce, Romanesco, gelber Reis

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling, Qba
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75l 26,50 €

2020 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €