



ABENDESSEN
Donnerstag, 12. September 2024
Auf See

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS
Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Nougat Törtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Erdbeersauce, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Nougat Törtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Fernweh Pinot Noir
Winzergenossenschaft Herxheim
Baden / Deutschland
0,75l 24,00 €