



ABENDESSEN
Freitag, 04. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Französische Zwiebelsuppe

Mais-Kartoffelsuppe

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

Wacholder-Hirschragout
Marillen Chutney, Rotkohl, Brezelknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout
Marillen Chutney, Rotkohl, Brezelknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia

Mais-Kartoffelsuppe

Couscous-Palmherzen Pudding mit Bambus

Rhabarber-Krokant Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Fernweh Riesling
Remstalkellerei
Württemberg / Deutschland
0,75l 25,00 €

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