



ABENDESSEN
Montag, 14. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT
Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN
Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Sellerie-Kartoffelsuppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Schwarzwurzeln, Polentaschnitte

Poulardenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS
Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

„Irish Whiskey“ Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Auberginenmus, Getrüffelter Pinien-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Schwarzwurzeln, Polentaschnitte

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Sellerie-Kartoffelsuppe

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

„Irish Whiskey“ Trifle

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €