



ABENDESSEN
Freitag, 25. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Chinakohlsalat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Zucchini, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 32,00 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal, Rhône Tal, Frankreich
0,75 l 36,00 €