



ABENDESSEN
Sonntag, 17. November 2024
Auf See

VORSPEISEN
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Italiänischem Landschinken

SALAT
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, Pernod-Fenchel, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Saltimbocca Romana
Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterreis

DESSERTS
Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Provolone, Himbeer-Balsamico, Rosmarin-Focaccia



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blue Cheese-Bratapfel mit Italiänischer Landschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, Pernod-Fenchel, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €