



ABENDESSEN
Sonntag, 22. Dezember 2024
Auf See

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Melonen-Caprese-Salat

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Spinat Ei Royal

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“

Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbittersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico
Süßwiebel-Focaccia



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Spinat Ei Royal

Lammkeule „Dijonaise“

Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Melonen-Caprese-Salat

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Gemüseomelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich
0,75l 39,00 €

2016 Gevrey-Chambertin
Weingut Gerard Seguin
Côte de Nuits, Burgund
0,75l 55,00 €