



ABENDESSEN
Freitag, 10. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Mandarinen-Campari Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Wasabisuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersilien-Kapernsauce, Ofengemüse, mediterraner Reis

Kalbstafelspitz schonend gegart
Champignonsauce, Estragongemüse, Pancetta-Kartoffel

Farfalle mit Wildschwein-Bolognese
Rosenkohl, karamellisierte Walnüsse, Grana Padano Käsechips

DESSERTS
Zitrontarte mit Zitrus-Minz-Sorbet

Espresso Eiscreme, Blaubeergrütze, Müsliriegel, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Hummus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Kalbstafelspitz schonend gegart
Champignonsauce, Estragongemüse, Pancetta-Kartoffel

Espresso Eiscreme, Blaubeergrütze, Müsliriegel, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Wasabisuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Zitrontarte mit Zitrus-Minz-Sorbet

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Hole in the Wall
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75 l 26,00 €

2021 Malbec Aruma
Weingut Catena and Rothschild
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €