



ABENDESSEN
Sonntag, 12. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT
Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Kartoffel-Mais-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Saithe Filet
Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Spinat-Schafskäse Schweinelende
Thymiansauce, Ratatouille, Red Skin-Schmorkartoffeln

„Farfalle Pasta al Salmone “
Lachsflocken, Wodka-Tomatensauce, Röstgemüse, Parmesan

DESSERTS
„Brutti ma Buoni“
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Aprikose, Baguette



GEDECK
Butter, Rucula-Pesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Spinat-Schafskäse Schweinelende
Thymiansauce, Ratatouille, Red Skin-Schmorkartoffeln

„Brutti ma Buoni“
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Kartoffel-Mais-Cremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Hummus und gegrilltem Salat

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

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 €