



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 17. Januar 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Spanischer Meeresfrüchte Cocktail

**SALAT**  
Blattsalate mit Sardellen-Dressing

**SUPPEN**  
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rucola Cremesuppe

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

Rinderhüfte „Madagaskar“  
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Kräuter-Pouardenbrust  
Spargel-Pomodoro Kompott, Farfalle in Safransauce

**DESSERTS**  
Pralinenmousse-Törtchen mit Blaubeeren und Sabayon

Gemischtes Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Nussbaguette



**GEDECK**  
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Spanischer Meeresfrüchte Cocktail

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“  
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

**AUS DER KALTEN KÜCHE**  
Kalbsleberwurstbrot mit saurer Gurke und Krautsalat

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Rucola Cremesuppe

„Pasta Quattro Formaggio“  
Spaghetti mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Pralinenmousse-Törtchen mit Blaubeeren und Sabayon

**WINE RECOMMENDATION**

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”Vegan  
Weingut Miguel Torres Penedes  
Katalonien / Spanien  
0,75l 24,00 €

2018 Quinta Quietud  
Bodega de la Quinta Quietud  
Kastilien-León / Spanien  
0,75 l 42,00 €