



ABENDESSEN
Dienstag, 21. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Karotten-Wakamesalat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Daikon Rettichsalat „Sweet & Sour“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Latino Fisch Combo
pikante Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Geschmorte Kalbsbäckchen
Calvadossauce, Brokkolini, Kartoffelpalatschinken

Geflügel-Knusperbällchen
Kecap Manis-Erdnußsauce, Wirsing, Süßkartoffeln

DESSERTS
Tropische Mango-Granatapfel Pavlova

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Pesto-Ciabatta



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo
pikante Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Tropische Mango-Granatapfel Pavlova

HAUSMANNSKOST
Flammkuchen mit Pancetta Speck, Spinat und Zwiebel

VEGETARISCHES MENÜ
Daikon Rettichsalat „Sweet & Sour“

Tomatencremesuppe

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Hullabaloo Cuvée
Markus Schneider Winery
Pfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme
Vignoble Brunier
Rhône / Frankreich
0,75l 47,00 €