



ABENDESSEN
Donnerstag, 23. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Cuba Libre Ananascocktail

Mini-Würzfleisch Näpfchen mit Toast

SALAT
Teriyaki Champignon-Zucchini-salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Pazifik Buntbarschfilet
Ingwer-Sambalsauce, Wokgemüse, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet am Stück gebraten
Sauce Westmoreland, Kohlrabi, Kartoffel Nuggets

„Penne la Divina“
mit Gemüsesugo, gebratener Entenleber und Parmesanknusper

DESSERTS
Nanaimo-Schokoschnitte mit Passionsfrucht

Rote Grütze mit Keks und Vanilleeis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Cuba Libre Ananascocktail

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Schweinefilet am Stück gebraten
Sauce Westmoreland, Kohlrabi, Kartoffel Nuggets

Nanaimo-Schokoschnitte mit Passionsfrucht

AUS DER KALTEN KÜCHE
Kalter Rindbraten mit gefülltem Ei, Sauergemüse und Käsebrot

VEGETARISCHES MENÜ
Teriyaki Champignon-Zucchini-salat

Knoblauchcremesuppe

“Aloo Gobi”
Blumenkohl-Masala mit Kichererbsen und Süßkartoffeln

Rote Grütze mit Keks und Vanilleeis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Teruzzi & Outhod
Toskana / Italien
0,75l 24,00 €

2022 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien
0,75 l 25,00 €