



ABENDESSEN
Donnerstag, 30. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebratenes Zucchini Carpaccio mit Graupen Tabouleh

„Surf & Turf Toast“

Roastbeef & Garnelen Käse Toast mit Steakhouse Salat

SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Dinkel Croutons

Baba Ganoush Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

“Strammer Lachs”

Lachs auf Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Hähnchenbrust in Safransauce

mit gerösteten Paprikaschoten und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Surf & Turf Toast“

Roastbeef & Garnelen Käse Toast mit Steakhouse Salat

Borschtsch mit Dinkel Croutons

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

AUS DER KALTEN KÜCHE

Salami-Käsebrot mit Ei, Tomaten und Mixed Pickles

VEGETARISCHES MENÜ

Gebratenes Zucchini Carpaccio mit Graupen Tabouleh

Baba Ganoush Kichererbsensuppe

„Carrots & Chips“

Karotte im Backteig, Krautsalat, Malzessig-Dip, Pommes Frites

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Hole in the Water

Weingut Konrad

Marborough / Neuseeland

0,75l 26,00 €

2021 Malbec Aruma

Weingut Catena and Rothschild

Mendoza / Argentinien

0,75l 25,00 €