



ABENDESSEN
Samstag, 1. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Power Smoothie mit Kurkuma

Blutwurst Knusperrolle mit Ananas-Honigkompott

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Erbsenbiskuit

Cremige Karotten-Orangensuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Limetten Beurre Blanc, Ofengemüse, gelber Kokosreis

Wildschwein Pot au Feu
Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

„Chicken Fajitas“
Hähnchenbrust, Zwiebel und Paprika im Chili-Pfannkuchen
mit Salsa Mexicana und Süßkartoffel Wedges

DESSERTS
Weiße Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Waldfrucht Mousse mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blutwurst Knusperrolle mit Ananas-Honigkompott

Kraftbrühe mit Erbsenbiskuit

Wildschwein Pot au Feu
Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

Weiße Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

AUS DER KALTEN KÜCHE
Bayerischer Haxensalat mit gefülltem Ei und Obatzta

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Orangensuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Waldfrucht Mousse mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc – Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 36,00 €

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75l 37,00 €