



ABENDESSEN
Sonntag, 2. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Surimi-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

Kalbsrücken mit Blattsalat und Dijon Senf

SALAT
Kürbissalat mit Chia und Mango

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Getrübte Wildcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Neuseeland Hoki Filet
Turmeric Sauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

„Pasta de Pepe“
Fusili mit Chorizo-Chili und Schafskäse Dip

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Kirsch Michel mit Karamell-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Surimi-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

Getrübte Wildcremesuppe

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

AUS DER KALTEN KÜCHE
Rollmops mit Salzkartoffeln und Rote Bete-Dill Schmand

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbissalat mit Chia und Mango

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Pilz Quesadilla mit Avocado-Tomaten-Salat

Kirsch Michel mit Karamell-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75l 26,00 €

2021 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75l 26,00 €