



**ABENDESSEN**  
**Sonntag, 16. Februar 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Litschi-Vanille Smoothie

Tapas Españolas

**SALAT**  
Gerösteter Karotten Couscous Salat

**SUPPEN**  
Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

**HAUPTGERICHTE**  
Atlantik Meerzungenfilet  
im Paprika-Kräutersud gedämpft mit Salbei Gnocchi

„Putenbrust-Parmesan“  
Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Fusilli

Churrasco BBQ-Schinken  
gebackene Bohnen, Salat, Gaucho-Kartoffel

**DESSERTS**  
Birnenstrudel mit Mandelsauce und Eiscreme

Passionsfruchtmousse einmal anders

Frisch geschnittenes Obst

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



**GEDECK**  
Butter, Kürbiskernschmalz, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Tapas Espagnole

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet  
im Paprika-Kräutersud gedämpft mit Salbei Gnocchi

Passionsfruchtmousse einmal anders

**HAUSMANNSKOST**  
Rahmspinat mit Spiegelei und Bratkartoffeln

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Gerösteter Karotten Couscous Salat

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Falafel Waffel, gegrillte Champignons, Süßkartoffel-Chili Dip

Birnenstrudel mit Mandelsauce und Eiscreme

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Diel de Diel Qba. Cuveé  
Schlossgut Diel  
Nahe / Deutschland  
0,75l 29,50 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC  
Weingut E. Guigal  
Rhône Tal, Frankreich  
0,75 l 36,00 €