



ABENDESSEN
Montag, 24. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Gefüllte Weinblätter mit Jamonsa Schinken und Tzatziki

SALAT
Gemischter Salat mit Virgin Bloody Mary Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnocken

Waldpilzcremesuppe mit Thymian Crostini

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Limettensauce, Tomaten-Spinat, Arabic Couscous

Gans & Ente
Orangensauce, Apfel-Rotkraut, Kartoffelkloß

Schweinefilet am Stück gebraten
Chorizo Sauce, Gemüse-Nussstrudel, Paprikacreme

DESSERTS
„Chocotorta“
Argentinische Schokoladen-Karamell Schnitte

Eisbecher „Heiße Liebe“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Essiggurken-Kapern Dip, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gans & Ente
Orangensauce, Apfel-Rotkraut, Kartoffelkloß

„Chocotorta“
Argentinische Schokoladen-Karamell Schnitte

AUS DER KALTEN KÜCHE
Maultaschen-Radieschensalat mit Kürbiskernöl

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Waldpilzcremesuppe mit Thymian Crostini

Linsenbratlinge auf Ratatouille mit Basilikumschmand

Eisbecher „Heiße Liebe“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Collection
Weingut Sileni
Marborough / Neuseeland
0,75l 24,00 €

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €