



ABENDESSEN
Sonntag, 2. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio
Frischkäsecreme, Croutons, Minze-Pfefferöl

Meeresfrüchte-Empanada mit Chanco en Piedra Salsa

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Zuckererbsensuppe mit Haferkleie

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Chile Lachsfilet
Zitronen-Pfeffer-Hollandaise, Ofen-Karotten, Kartoffelgratin

Ahornsirup Hähnchen
Hoisin-Ingwersauce, Süß-Saurer Kohl, Shitake-Reis

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

DESSERTS
Bananen-Nougat Trifle

„Buñuelos de Manzana“
Gebackene Apfelringe, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Limburger, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Meerrettich-Butter, Schwarze Olivencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Caesars Palace Salad

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratenes Chile Lachsfilet
Zitronen-Pfeffer-Hollandaise, Ofen-Karotten, Kartoffelgratin

„Buñuelos de Manzana“
Gebackene Apfelringe, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

HAUSMANNSKOST
Italienische Käse-Bratwurst
mit Antipasti Salat und Rustica Panini Brötchen

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio
Frischkäsecreme, Croutons, Minze-Pfefferöl

Zuckererbsensuppe mit Haferkleie

Chili sin Carne mit Limetten-Schmand und Tortilla- Crunch

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2020/2021 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 29,00 €

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