



ABENDESSEN
Donnerstag, 13. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT
Blattsalate mit Haselnuss-Dressing

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Kokos-Erbsensuppe mit Chiliöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Saithe Filet
Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfeffer-Kaffeesauce, Kürbis-Mangokompott, Kartoffeltaler

Orangen-Kräuter Hähnchen
Aquavit-Sauce, Honig-Karotten, geschmorte Kartoffeln

DESSERTS
Erdbeerkuchen mit marinierten Erdbeeren

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Orangen-Pfeffer Hähnchen
Aquavit-Sauce, Honig-Karotten, geschmorte Kartoffeln

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

AUS DER KALTEN KÜCHE
Kalbszungen Salat mit Berglinsen und Meerretich Vinaigrette

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Kokos-Erbsensuppe mit Chiliöl

„Aloo Gobi“
Blumenkohl-Masala mit Kichererbsen und Kartoffeln

Erdbeerkuchen mit marinierten Erdbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Pernfolds Koonunga Hill
Süd - Australien
0,75l 24,00 €

2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Central Valley, Kalifornien / USA
0,75l 25,00 €