



ABENDESSEN
Samstag, 15. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT
Gemischter Salat mit Ingwer-Limetten Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs im Kokos-Backteig mit Kohl-Karottensalat,
Mango-Chili Mayo und Wedges

Schweinefilet im Blätterteig
Portwein-Pilzsauce, Romanesco, Pommes Duchesse

“Ensopado de borrego”
Penne mit Lammragout, Zucchini-Auberginenkompott
und Ziegenkäse

DESSERTS
Preiselbeer-Kirschtörtchen mit Joghurt-Honigeis

Pistazieneis, Blaubeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, geröstete Knoblauchbutter, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs im Kokos-Backteig mit Kohl-Karottensalat,
Mango-Chili Mayo und Wedges

Preiselbeer-Kirschtörtchen mit Joghurt-Honigeis

„EIN SEEMANNS KLASSIKER“
Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Ingwer-Limetten Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Blaubeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”Vegan
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 26,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 42,00 €