



ABENDESSEN
Montag, 17. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Gaucha Rindfleischsalat

SALAT
Gerösteter Karotten-Couscous Salat mit Ziegenkäse

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Locro de Papas ... Kartoffelsuppe mal anders

HAUPTGERICHTE
Tilapia Filet
Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto-Bällchen

Rosmarin-Honig Entenbrust
Grand Marnier Sauce, Rosenkohl, Mini-Kartoffelstrudel

Meeresfrüchte Lasagne
Kokos-Minzsauce, Knoblauch Chips und Pfeffer-Schmorgemüse

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Gerührter Kahlua-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Ingwer-Butter, Linsen-Tapenade, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Rosmarin-Honig Entenbrust
Grand Marnier Sauce, Rosenkohl, Mini-Kartoffelstrudel

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

AUS DER KALTEN KÜCHE
Vesperteller

VEGETARISCHES MENÜ
Gerösteter Karotten-Couscous Salat mit Ziegenkäse

Locro de Papas ... Kartoffelsuppe mal anders

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Gerührter Kahlua-Stracciatella Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €

2020 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 39,00 €