



ABENDESSEN
Sonntag, 30. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Bananen Cocktail

Gegrilltes Zucchini-Carpaccio mit Pflaumensirup-Hühnerleber

SALAT
Tropischer Mozzarella Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Pfeffer & Kaffee *Schweinerücken
Kürbis-Mangokompott, Süßkartoffel-Maniokauflauf

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Süßkartoffel-Auflauf

DESSERTS
Pure-Carib Schokolade Eisbecher, Schokostreusel, Krokantsahne

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

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

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.*



GEDECK
Butter, Artischocken-Creme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gegrilltes Zucchini-Carpaccio mit Pflaumensirup-Hühnerleber

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Pfeffer & Kaffee *Schweinerücken
Kürbis-Mangokompott, Süßkartoffel-Auflauf

Pure-Carib Schokolade Eisbecher, Schokostreusel, Krokantsahne

AUS DER KALTEN KÜCHE
Pastrami-Käse Sandwich mit Tomate, Pickles und Mustanesa

VEGETARISCHES MENÜ
Tropischer Mozzarella Salat

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75l 26,00 €

2023 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien
0,75 l 25,00 €

** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*