



ABENDESSEN
Donnerstag, 17. April 2025
Auf See

VORSPEISEN
Bananen-Erdbeer-Smoothie

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Wildpilz-Schweinerücken
Honigsauce, Paprika-Sauerkraut, Schupfnudeln

Farfalle „alla Trattoria“
Ochsenschwanz-Ragout, Wurzelgemüse, Gorgonzola

DESSERTS
Schokoladen-Brownie, Blaubeeren, Vanille-Chantilly

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Edamer, Munster, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Pesto-Pesto, Feta-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Wildpilz-Schweinerücken
Honigsauce, Paprika-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

AUS DER KALTEN KÜCHE
Kalbszungensalat mit Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linsen-Lasagne mit Marinara-Sauce

Schokoladen-Brownie, Blaubeeren, Vanille-Chantilly

WEINEMPFEHLUNG

2024 Excelsior, Sauvignon Blanc
Weingut Excelsior
Robertson / Südafrika
0,75 l 21,50 €

2020 Villa Maria, Pinot Noir Rosé
Merlot, Arneis / Weingut Villa Maria
Auckland / Neuseeland
0,75 l 21,50 €