



ABENDESSEN

Dienstag, 22. April 2025

Auf See

VORSPEISEN

Frucht-Smoothie „Tropicana“

Gegrillter Tintenfisch „Marinara“

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Consomme mit Petersilien-Pfannkuchentaler

Süßkartoffel Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gegrillte Atlantische Seebrasse

Romesco-Soße, Prosciutto-Spinat und Zitronen-Polenta-Mond

Gebratenes Schweinefilet

Oliven-Pflaumen-Kapernsauce, Pinienkern-Reis

„Farfalle alla Toscana“

mit Rinder-Gemüseragout, Walnüsse und Taleggio

DESSERTS

„Torta de Santiago“

Spanischer Mandelkuchen mit Malaga-Eis

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Raspberry-Balsamic, Focaccia



GEDECK

Butter, Tomato Pesto, Jerk Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillter Tintenfisch „Marinara“

Consomme mit Petersilien-Pfannkuchentaler

Gebratenes Schweinefilet

Oliven-Pflaumen-Kapernsauce, Pinienkern-Reis

„Torta de Santiago“

Spanischer Mandelkuchen mit Malaga-Eis

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit Cocktailsauce und Pommes Frites

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Süßkartoffel Cremesuppe

Tofu-Burrito

mit Latino-Salat und Chipotle-Dip

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020/2021 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 29,00 €

2023 Sancerre Rosé Le Grand Moulin AC
trocken / Domaine Patrick Girault
Loire / Frankreich
0,75 l 34,00 €