



ABENDESSEN
Freitag, 25. April 2025
Auf Sea

VORSPEISEN
Melone Caprese Cocktail

Ochsenschwanzkrokette, Rotwein Jus, Bohnenpüree

SALAT
Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Couscous-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Königsmakrelen Steak
Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Safran-Risotto

Ahornsirup Entenbrust
Cassis Sauce, glasierter Weißkohl, Kartoffel-Nussbällchen

„Chef Romans Mostaccioli“
Hackfleisch-Nudelaufbau mit Tomaten und viel Käse

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bananeneis, Früchte, Erdnussbutter Karamell, Sahne

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



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Feta Käse Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Ochsenschwanzkrokette, Rotwein Jus, Bohnenpüree

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Ahornsirup Entenbrust
Cassis Sauce, glasierter Weißkohl, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Melone Caprese Cocktail

Couscous-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bananeneis, Früchte, Erdnussbutter Karamell, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l 29,50 €

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 32,00 €