



ABENDESSEN

Donnerstag, 8. Mai 2025

Auf See

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio

Frischkäsecreme, Croutons, Minze-Pfefferöl

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Krustentiersauce, Blattspinat, Turmeric Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Brie de France, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Ziegenkäsecreme mit Aprikosen, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio

Frischkäsecreme, Croutons, Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2020/2021 Muskateller Qba, trocken

Weingut Rebholz

Pfalz / Deutschland

0,75 l 30,50 €

2018 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland

0,75 l 38,90 €