



ABENDESSEN
Montag, 12. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Schwarzwälder Schinkenspeck mit Melone und Grapefruit

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Kartoffelplätzchen

Poulardenbrust

Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Zitronen-Focaccia



GEDECK

Butter, Auberginenmus, Majoran-Senf Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Kartoffelplätzchen

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Iphöfer Silvaner, trocken

Weingut Hans Wirsching KG

Franken / Deutschland

0,75l 24,20 €

2020 Fernweh Pinot Noir Q.b.A

Winzergenossenschaft Herxheim

Baden / Deutschland

0,75l 25,20 €