



ABENDESSEN
Dienstag, 13. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Butterkartoffeln

Salzwiesen Lammkeule

Thymian Jus, Zucchini-Paprikakompott, Safran Gnocchi

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust
Chinakohl, Erdnussbittersauce

DESSERTS

Bayles-Schokomousse mit Beerenkompott

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Röstmandeln, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Salzwiesen Lammkeule

Thymian Jus, Zucchini-Paprikakompott, Safran Gnocchi

Bayles-Schokomousse mit Beerenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Röstmandeln, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2023 Grayson Cellars, Merlot
Weingut Grayson Cellars
Kalifornien / USA
0,75 l 23,00 €