



ABENDESSEN
Samstag, 17. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN

Melone mit Maracuja-Joghurt

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarsch Filet
Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Rinderhüfte „Westmoreland“
Portwein-Mixed Pickles Sauce, Brokkoli, Kartoffelgratin

„Penne Pasta alla Toscana“
mit Wildschwein-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS

Pralinenmousse-Roulade mit Beeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Zwetschkenröster, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Tex Mex Käse Sticks mit Habanero Dip



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Sesam-Creme Fraiche, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Westmoreland“
Portwein-Mixed Pickles Sauce, Brokkoli, Kartoffelgratin

Stracciatella Eis, Zwetschkenröster, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Melone mit Maracuja-Joghurt

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Graupen-Paprika Laibchen mit Hummus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Roulade mit Beeren und Sabayon

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 €