



ABENDESSEN
Dienstag, 10. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Süßkartoffelcremesuppe mit brauner Butter und Mandeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapernsauce, Pernod-Fenchel, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpernickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikaspieß, Parmesan-Polenta

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Gebratenes Forellenfilet

Kapernsauce, Pernod-Fenchel, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Süßkartoffelcremesuppe mit brauner Butter und Mandeln

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling, Qba
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,90 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,30 €