



ABENDESSEN
Freitag, 13. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN

Sweet Chili-Mango mit Calamari

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

“Pasta di Foresta”

Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Dubliner, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sweet Chili-Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre
Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich
0,75 l 34,00 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €