



ABENDESSEN
Freitag, 20. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN

Pfirsich-Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mango-Streuselkuchen mit und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mango-Streuselkuchen mit und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Selection
Weingut Sileni
Marlborough / Neuseeland
0,75l 25,20 €

2022 Grayson Cellars, Zinfandel
Weingut Grayson Cellars
Kalifornien / USA
0,75l 23,00 €