



ABENDESSEN
Samstag, 21. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN
Skandinavischer Muschel Bolero

Asia Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT
Karotten-Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Meerrettichcremesuppe und Birne

HAUPTGERICHTE
Neuseeland Hoki Filet
Tumeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Gebackener Sonnenblumenkernkäse mit Mango-Chutney und Thymian-Baguette



GEDECK
Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Skandinavischer Muschel Bolero

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Karotten-Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe und Birne

Süßkartoffel-Palmherzen Pudding mit Bambus und Erbsen

Rhabarber-Krokant Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l 31,00 €

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