



ABENDESSEN
Montag, 30. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

Kürbis – Apfelsalat mit karamellisierten Walnüssen

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Rote Johannisbeere Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Aprikose, Baguette



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Rote Johannisbeere Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre
Domaine Michel Thomas
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,75 l 35,90 €