



ABENDESSEN
Freitag, 4. Juli 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN
Litschi-Vanille Smoothie

Nordischer Teller

SALAT
Kichererbsen- und Avocadosalat mit Limetten-Kräuter-Dressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

„Putenbrust-Parmesan“
Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Maccaroni

Tennessee BBQ-Schweinefilet
gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

DESSERTS
Mohnstreusel Kuchen mit Zimtsauce und Apfeleis

Pfirsich-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Nordischer Teller

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, Petersilienkartoffeln

Pfirsich-Mascarponecreme

VEGETARISCHES MENÜ
Kichererbsen- und Avocadosalat mit Limetten-Kräuter-Dressing

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Mohnstreusel Kuchen mit Zimtsauce und Apfeleis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Kalifornien / USA
0,75l 25,20 €

2023 Montepulciano D`Abruzzo DOC
Weingut Casteltorre
Abruzzen / Italien
0,75 l 23,00 €