



ABENDESSEN
Donnerstag, 24. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN

Ananas Carpaccio mit Granatapfel-Schmand

Kalbszungen Wrap „Tonnato“

SALAT

Gekochter Karotten-Selleriesalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Blumenkohlcremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Haiwelsfilet
Krustentier-Hollandaise, Gemüse, Petersilienkartoffeln

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

Schweinefilet „Café de Paris“
Grüne Bohnen-Champignon Kompott, Grießschnitte

DESSERTS

Beeren-Tiramisu mit Grenadine-Sabayon

Eisbecher “Pina Colada”

Frisch geschnittenes Obst

Gebackenes Käsebällchen mit Birnensenf und Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Bruschetta Creme, Honig Senf Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kalbszungen Wrap „Tonnato“

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Gebrautes Haiwelsfilet
Krustentier-Hollandaise, Gemüse, Petersilienkartoffeln

Beeren-Tiramisu mit Grenadine-Sabayon

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karotten-Selleriesalat

Blumenkohlcremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Eisbecher “Pina Colada”

WEINEMPFEHLUNG

2024 Rings Riesling, Qba
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,90 €

2020 Spätburgunder, Q.b.A, feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
0,75 l 27,30 €