



ABENDESSEN
Montag, 25. August 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Köhlerfilet
Shrimpssauce, Rote Bete Creme, kleine Kartoffeln

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffeltaler

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
Sesam-Panna Cotta mit Mango Kompott und Karamell Knusper

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Pont Eveque, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Nordsee Köhlerfilet
Shrimpssauce, Rote Bete Creme, kleine Kartoffeln

Sesam-Panna Cotta mit Mango Kompott und Karamell Knusper

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Kürbis Risotto mit Waldpilzen und Hirtenkäse

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75l 27,30 €

2020 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 41,00 €