



ABENDESSEN

Donnerstag, 04. September 2025
Auf See

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Zucchini-Birnen-Salat mit Dill und Kürbiskernen

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Spinatcremesuppe mit Mandelsplitter

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Ochsen Ragout „Dijonaise“

Artischocken-Oliven-Paprikakompott, Gnocchi

„Chefs Brioche Burger“

Gebackenes Hähnchen, Trüffel-Worchester Creme,
Rotkohl-Mandarinen Salat

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Ochsen Ragout „Dijonaise“

Artischocken-Oliven-Paprikakompott, Gnocchi

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-Birnen-Salat mit Dill und Kürbiskernen

Spinatcremesuppe mit Mandelsplitter

Auberginenomelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Basmati Reis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder
Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,90 €

2020 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €