



ABENDESSEN
Sonntag, 07. September 2025
Auf See

VORSPEISEN

Geflämmte Königsmakrele mit Mango und Avocado

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

Selleriecremesuppe mit Backpflaumen

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Zitronensauce, Pfefferbohnen, gelber Bratreis

Kaninchen im Speckmantel

Rotweinsauce, Brokkolicreme, Schmor-Kartoffeln

Penne Pasta & Hähnchen

edelsüße Paprika-Gemüsesauce, Knoblauchschand

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Saint Maure, Brie de France, Sauerkirschen, Eiweißbrot



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflämmte Königsmakrele mit Mango und Avocado

Französische Zwiebelsuppe

Kaninchen im Speckmantel

Rotweinsauce, Brokkolicreme, Schmor-Kartoffeln

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

AUS DER KALTEN KÜCHE

Pfälzer Leberwurstbrot mit Bier-Kohlrabi Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Selleriecremesuppe mit Backpflaumen

Laugen-Süßkartoffel Burger

Preiselbeercreme, Knusperzwiebeln, Rucola

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Hole in the Water

Weingut Konrad

Marborough / Neuseeland

0,75l 27,30 €

2022 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

0,75l 25,00 €