



ABENDESSEN

Mittwoch, 10. September 2025

Auf See

VORSPEISEN

Shrimp Cocktail mit Crostini

Campari Orangen mit Blauschimmelkäse und Blätterteig

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, rote Kartoffeln

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, klassischem Kartoffelsalat

Truthahn Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikaschoten, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Mandel-Schokoladen-Fudge mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Dana Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimp Cocktail mit Crostini

Kraftbrühe mit Grießnocken

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, klassischem Kartoffelsalat

Mandel-Schokoladen-Fudge mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Orientalische Linsensuppe

Limonen-Chili Kohlrabi mit Chia-Risottoplätzchen

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Diel de Diel Qba. Cuveé

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

0,75l 31,00 €

2020 Fernweh Pinot Meunier

Remstalkellerei Herxheim

Baden / Deutschland

0,75l 25,20 €