



ABENDESSEN
Freitag, 3. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Lachstatar ~ konfiertes Eigelb ~ Kaviar

Gebratene Fasanenbrust ~ Sellerie ~ Weißwein-Trauben

SALAT
Limonen-Bulgur Salat ~ Mandeln ~ Datteldressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentalern

Spinatcremesuppe „Florentina“

HAUPTGERICHTE
Gebratene Goldmakrele
Safransauce ~ Sprossensalat ~ Nuss-Quinoa

Rinderfilet im Blätterteig
Portweinsauce ~ Bunte Möhrchen ~ La Ratte Kartoffeln

Weißwein-Kaninchen
Mittelmeer-Kräutersauce ~ Grüner Spargel ~ Tomaten-Kartoffeltaler

DESSERTS
Zitronen-Blätterteig Mille Feuille ~ Himbeeren ~ Rum-Rosinen Eis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

Munster ~ Blue Stilton ~ Taleggio
Kirschensenf ~ Pumpernickel



GEDECK
Butter ~ Humus ~ BBQ Ranch Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Lachstatar ~ konfiertes Eigelb ~ Kaviar

Kraftbrühe mit Pfannkuchentalern

Rinderfilet im Blätterteig
Portweinsauce ~ Bunte Möhrchen ~ La Ratte Kartoffeln

Zitronen-Blätterteig Mille Feuille ~ Himbeeren ~ Rum-Rosinen Eis

HAUSMANNSKOST MAL ANDERS
Flammkuchen Quattro Formaggio mit Schmor-Feigen,
Traubenkern Essig und Rucola

VEGETARISCHES MENÜ
Limonen-Bulgur Salat ~ Mandeln ~ Datteldressing

Spinatcremesuppe „Florentina“

Gebackene Avodaco ~ Mozzarella ~ Couscous

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,90 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika
0,75l 28,40 €