



ABENDESSEN
Samstag, 11. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT
Farfalle-Rucola Salat mit Pinienkernen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, mediterraner Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honig-Rosinensauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Schmorgemüse, Kartoffelspalten

DESSERTS
Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Bleu d’Auvergne, Lingerot d’Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honig-Rosinensauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Farfalle-Rucola Salat mit Pinienkernen

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini “ Genovese“
mit gebackenen Artischocken, Tomaten und Taleggio

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich
0,75l 34,70 €

2021 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €