



ABENDESSEN
Dienstag, 14. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte-Sommersalat mit Safrancreme

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lachsfilet

Caviar-Mayo, Zuckermaiscreme, Zitrus-Kartoffeln

Rinderhüfte „a la Plancha“

Mojo Rojo, Pimentos de Padron, Käse-Knoblauch-Baguette

Weißwein-Rosmarin Kaninchenfilet
mit Oliven-Pilzkompott und Risottotaler

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Sommersalat mit Safrancreme

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „a la Plancha“

Mojo Rojo, Pimentos de Padron, Käse-Knoblauch-Baguette

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

Gerösteter Limetten-Blumenkohl
mit Linsenchips, Zitronen-Karottensauce und Klebreis

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2024 Müller-Thurgau, Q.b.A., trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75l 25,80 €

2022 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €