



ABENDESSEN
Freitag, 17. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Räucherlachs Carpaccio mit bunter Bete und Wasabi Kaviar

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Zuccinissalat mit Parmesandressing

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Wildkräuter-Spanferkelbraten
Calvadossauce, Rotkohl, Aprikosen-Kartoffeltaler

Kaninchen-Pistazienrolle
Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

DESSERTS
Kardamom-Waffel mit Joghurt-Honigeis
Zitronensorbet mit Fruchtkompott, Blue Curacao und Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst
Geschmolzener Limburger mit Orangensauce und Zwieback



GEDECK
Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Kardamom-Waffel mit Joghurt-Honigeis

VEGETARISCHES MENÜ
Zuccinissalat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln
Zitronensorbet mit Fruchtkompott, Blue Curacao und Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l 31,00 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75l 33,60 €