



ABENDESSEN
Mittwoch, 22. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Rindfleisch-Käse Empanada
mit Nica Hot Sauce und Pflaumen-Zitronengras Chutney

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Tropisch mariniertes Wildschweinragout
mit Aprikosen-Chilikompott, Bananenchips und Mandelcouscous

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und Hüttenkäse-Thymian Sauce

DESSERTS
Ananas-Grenadine Trifle

„Banana Enrolada“
Bananen Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Habanero Creme, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Tropisch mariniertes Wildschweinragout
mit Aprikosen-Chilikompott, Bananenchips und Mandelcouscous

„Banana Enrolada“
Bananen Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Ananas-Grenadine Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Teruzzi & Outhod
Toscana / Italien
0,75l 25,20 €

2023 Fernweh Rose
Halbtrocken
Pfalz / Deutschland
0,75 l 25,20 €