



ABENDESSEN
Mittwoch, 12. November 2025
Auf See

VORSPEISEN
Sweet Chili Entenbrust mit Erdnussdip und Nishiki-Sushireis
Geflammter Butterfisch mit Kataifi Knusper und Zitronencreme

SALAT
Gekochter Karotten-Selleriesalat mit Granatapfel Dressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Polenta-Cremesuppe mit Parmesan

HAUPTGERICHTE
„Rigatoni alla Norge“
mit Lachs in Honig-Senf-Dillsauce, Brokkoli und Roggenbrot Crunch

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Indisches Jaipur Lammcurry
Zitronengemüse, Mango Chutney, Papadums, Basmatireis

DESSERTS
Nougatkuchen mit Mandelsauce und Schokoladeneis

Mango-Bananen Tiramisu im Glas

Frisch geschnittenes Obst
Gebackener Limburger mit Grappa-Pflaumen und Grisini



GEDECK
Butter, Kurkuma-Nelken Creme, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Geflammter Butterfisch mit Kataifi Knusper und Zitronencreme

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Mango-Bananen Tiramisu im Glas

HAUSMANNSKOST
Tennessee BBQ-Schinken
gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

VEGETARISCHES MENÜ
Gekochter Karotten-Selleriesalat mit Granatapfel Dressing

Polenta-Cremesuppe mit Parmesan

Marie´s Flammkuchen
Weißwein-Feigen, Camembert, Rucola, Traubenkern Essig

Nougatkuchen mit Mandelsauce und Schokoladeneis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Alte Reben Grüner Veltliner
Guglzipf / Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich
0,75l 27,30 €

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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von
unserer Küchenchefin