



ABENDESSEN
Freitag, 14. November 2025
Auf See

VORSPEISEN

Geräuchertes Forellenmousse mit Pancetta-Bohrentörtchen

Gebackener Ziegenkäse mit Blaubeeren und Pinienkernen

SALAT

Sellerie-Rettichsalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Linsencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer
Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

„Tagliatelle la Divina“
mit Gemüsesugo, gebratener Geflügelleber und Parmesan

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Creme Bruleé mit Beeren und Pistazieneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Geräuchertes Forellenmousse mit Pancetta-Bohrentörtchen

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

AUS DER KALTEN KÜCHE
Zwiebelschmalz Brot mit Apfel und Senf-Dip

VEGETARISCHES MENÜ
Gebackener Ziegenkäse mit Blaubeeren und Pinienkernen

Raz el Hanout Linsencremesuppe

Indonesische Gemüse-Frühlingsrolle mit Sternanis Sauce und Glasnudeln

Creme Bruleé mit Beeren und Pistazieneis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75l 27,30 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A
Winzergenossenschaft Herxheim
Baden / Deutschland
0,75l 25,20 €

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