



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 14. November 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Geräuchertes Forellenmousse mit Pancetta-Bohnentörtchen

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**

Weiße Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Creme Brûlée 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-Bohnentörtchen

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Weiße 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 Brûlée 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