



**ABENDESSEN**  
**Sonntag, 16. November 2025**  
**Auf See**



**GEDECK**  
Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

**VORSPEISEN**  
Miesmuschel-Ceviche mit Safran-Aioli Dip und Krabben Chips

Enten-Samosa  
mit Apfel-Chutney und Linsencreme

**SALAT**  
Spargel Salat mit Mango Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben  
Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Schollenfilet  
Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“  
Artischocken-Tomaten-Olivenkompott, Gnocchi  
„Asia Touch Pasta“  
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust  
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

**DESSERTS**  
Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze  
Eisbecher "Creamy Peanut"  
Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Miesmuschel-Ceviche mit Safran-Aioli Dip und Krabben Chips

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben  
Lammkeule „Dijonaise“  
Artischocken-Tomaten-Olivenkompott, Gnocchi  
Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

**HAUSMANNSKOST**  
Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Spargel Salat mit Mango Dressing

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl  
Auberginenomelett  
mit Chili-Creme und Knoblauch-Klebreis  
Eisbecher "Creamy Peanut"

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

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

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