



ABENDESSEN

Sonntag, 16. November 2025

Auf See

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



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

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"

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