



ABENDESSEN

Montag, 17. November 2025

Auf See

VORSPEISEN

Polenta-Artischocken Tarte mit Pinienkerncreme

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Rosenkohl-Pancetta Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Kräuter-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Yummie Lachs Burger

Spiegelei, Sauce Tartare, Rotkohl Salat, Pommes Frites

Trockenobst-Schweinerücken

Honigsauce, Grüne Bohnen, Duchess Kartoffeln

Cornflakes-Käse Putenrolle

Grüner Pfeffer Dip, Schmor-Tomaten, Kochbananen-Stampf

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Lingerot d´Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Quark, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Yummie Lachs Burger

Spiegelei, Sauce Tartare, Rotkohl Salat, Pommes Frites

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Vesper Platte mit Phoenixbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Polenta-Artischocken Tarte mit Pinienkerncreme

Cremige Kräuter-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

Lieblingswein Cuvée weiß, Q.b.A

halbtrocken

Pfalz / Deutschland

0,75l 19,50 €

Lieblingswein Cuvée rot, Q.b.A

halbtrocken

Pfalz / Deutschland

0,25 l 19,50 €

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