



ABENDESSEN

Donnerstag, 20. November 2025

Auf See

VORSPEISEN

Knusprige Lachsroulade mit Krustentierschaum und Apfel

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Ingwer Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Haselnusskrokette

Truthahn Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterreis

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Vanille-Parfait mit Mango und Pistaziencreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Bel Paese, Zitrus Kompott, Rosinen Brot



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Einlage

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

HAUSMANNSKOST

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Pellkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Ingwer Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Gemüse-Couscous Bratling

Currysauce, Linsenchips, Minz-Crème Fraiche

Vanille-Parfait mit Mango und Pistaziencreme

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75l 33,60 €

2022 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €

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