



**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**

Gebrautes 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

Gebrautes 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**