



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