



ABENDESSEN

Montag, 24. November 2025

Auf See

VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Leber-Portwein Praline mit Pistazien und Orange

SALAT

Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffeltaler

Pulled Pork-Laugenburger
BBQ-Sauce, Krautsalat, Kartoffelecken

DESSERTS

Gefüllter Schokoladen Fudge-Cookie mit Eis und Aprikosenkompott

Sesam Panna Cotta mit Blaubeer-Cassisgrütze

Frisch geschnittenes Obst

Lingerot D´Argental Käse mit Zimt-Pflaumen und Nuss-Ciabatta



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Leber-Portwein Praline mit Pistazien und Orange

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Latino Fisch Combo

Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Gefüllter Schokoladen Fudge-Cookie mit Eis und Aprikosenkompott

AUS DER KALTEN KÜCHE

Phoenixbrot mit Zungenwurst, Bergkäse, gefülltem Ei und Senfzwiebeln

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Indonesische Frühlingsrolle, Pflaumensauce, Glasnudeln

Sesam Panna Cotta mit Blaubeer-Cassisgrütze

WEINEMPFEHLUNG

2024 Lieblingswein weiß, Q.b.A
halbtrocken Cuvée
Pfalz / Deutschland
0,75l 19,50 €

2024 Lieblingswein rot, Q.b.A
halbtrocken Cuvée
Pfalz / Deutschland
0,75l 19,50 €

Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.