



ABENDESSEN
Freitag, 28. November 2025
Auf See

VORSPEISEN

Butterfisch Tataki ~ Mango-Chili Chutney ~ Gazpacho Creme

Blutwurst-Samosa ~ Kräuterjus ~ Rahmsauerkraut

SALAT

Tomaten ~ Minze ~ Ziegenfrischkäse

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Manchego Käse Toast

Karotten-Honig-Orangencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratene Lachsschnitte

Krustentier Bisque ~ Estragon-Rübchen ~ Dill-Kartoffelpüree

Ternasco de Aragón Lammhüfte

Chimichurri Butter ~ Pimentos de Padron ~ Kartoffel Nugget

„Sunshine Chicken“

Hühner-Bananencurry ~ Kokosgemüse ~ Tumericreis

DESSERTS

Nuss-Nougat Vulkano & Birne Helene

Crème Bruleé

Frisch geschnittenes Obst

Taleggio-Ananas Tart Tartin ~ Sauerkirschen



GEDECK

Butter ~ Oliven Dip ~ Schnittlauchquark ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Butterfisch Tataki ~ Mango-Chili Chutney ~ Gazpacho Crème

Zwiebelsuppe mit Manchego Käse Toast

Ternasco de Aragón Lammhüfte

Chimichurri Butter ~ Pimentos de Padron ~ Kartoffel Nugget

Nuss-Nougat Vulkano & Birne Helene

STRAMMER MAX

Schwarzbrot mit Schinkenspeck ~ Spiegelei ~ saure Gurke

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten ~ Minze ~ Ziegenfrischkäse

Karotten-Honig-Orangencremesuppe

Cornflakes Austernpilze

asiatische Sambal-Remoulade ~ Palmherzen-Bratreis

Crème Bruleé

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €

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