



### ABENDESSEN

Mittwoch, 3. Dezember 2025

Auf See

### VORSPEISEN

“Probieren ist Pflicht”

Marie’s mega Sushi & Sashimi Büffet

Golden Kiwi Cocktail

### SALAT

Rübensalat ~ Granatapfel ~ gebrannte Mandeln

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Haricot Coco Bohnensuppe mit Dörripflaumen

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Limandes Filet

Bouillabaisse-Sauce ~ Ofengemüse ~ Olivenrisotto

„Ein kleines Schnitzel geht immer“

Schweinefilet-Schnitzel ~ Hollandaise ~ Spargel ~ Petersilienkartoffeln

Kräuter der Provence-Fasanenbrust

Brandy-Champignon Sauce ~ Wirsing ~ Kartoffelplätzchen

### DESSERTS

Apfel Tarte Tatin ~ Apfeleis ~ Calvados Sabayon

Blätterteig-Mascarpone Törtchen

Stracciatella Eiscreme ~ Litschi-Mandarinen Kompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Bergkäse ~ Saint Maure ~ Pont Eveque ~ Chaumes



### GEDECK

Butter ~ Schnittlauchcreme ~ Kapern Dip ~ Brotauswahl

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

“Probieren ist Pflicht”

Marie’s mega Sushi & Sashimi Büffet

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

„Ein kleines Schnitzel geht immer“

Schweinefilet-Schnitzel ~ Hollandaise ~ Spargel ~ Petersilienkartoffeln

Apfel Tarte Tatin ~ Apfeleis ~ Calvados Sabayon

### SANDWICH CORNER

Salami Tostada ~ Eisberg-Ranch Salat ~ Trüffel-Wedges

### VEGETARISCHES MENÜ

Rübensalat ~ Granatapfel ~ gebrannte Mandeln

Haricot Coco Bohnensuppe mit Dörripflaumen

Blumenkohl-Cornflakes Krokette ~ Blattspinat ~ Pomodoro Dip

Blätterteig-Mascarpone Törtchen

Stracciatella Eiscreme ~ Litschi-Mandarinen Kompott

### WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Robert Weil Q.b.A

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75l 31,00 €

2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Central Valley, Kalifornien / USA

0,75l 26,30 €

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