



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 Dörrpflaumen

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 Dörrpflaumen

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 €