



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 5. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Ziegenkäse-Tartelette ~ violetter Senf ~ Birne ~ Walnuss

Pulled Beef-Empanada ~ Tex Mex Bohnensalat ~ Dip

**SALAT**  
Limonen-Bulgur Salat ~ Dattel-Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Pfannkuchen-Talern

Spinatcremesuppe „Florentina“

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratene Goldmakrele  
Safransauce ~ Sprossensalat ~ Nuss-Quinoa

Zweierlei Kalbsbäckchen  
Portweinsauce ~ Estragon-Sellerie ~ Karottencreme

Poulardenbrust mit Pinienkernkruste  
Artischockensauce ~ Grüner Spargel ~ Oliven-Graupen

**DESSERTS**  
Zitronen-Blätterteig Mille Feuille ~ Lillet-Himbeeren

Mango Creme Bruleé ~ Zartbitter Schokoladeneis

Frisch geschnittenes Obst  
„Käsevariation“  
Munster ~ Bleu d´Auvergne ~ Taleggio  
Kirschensenf ~ Pumpernickel



**GEDECK**  
Butter ~ Humus ~ BBQ Ranch Dip ~ Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Ziegenkäse-Tartelette ~ violetter Senf ~ Birne ~ Walnuss

Kraftbrühe mit Pfannkuchentalern

Zweierlei Kalbsbäckchen  
Portweinsauce ~ Estragon-Sellerie ~ Karottencreme

Zitronen-Blätterteig Mille Feuille ~ Lillet-Himbeeren

**HAUSMANNSKOST**  
Shrimp Flammkuchen ~ Kirschtomaten ~ Frühlingszwiebeln ~ Rucola

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Limonen-Bulgur Salat ~ Dattel-Dressing

Spinatcremesuppe „Florentina“

Mediterrane Kohlroulade ~ Pomodoro-Auberginen Sugo

Mango Creme Bruleé ~ Zartbitter Schokoladeneis

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Sauvignon Blanc, Sancerre  
Domaine Michel Thomas  
Loire / Frankreich  
0,75 l 35,70 €

2019 Ihringer Spätburgunder  
Weingut Dr. Heger  
Baden / Deutschland  
0,75 l 38,90 €

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