



ABENDESSEN
Montag, 8. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
Meeresfrüchte Cocktail ~ Wakame Algen~ Röst-Ananas

Vitello Tonnato

SALAT
Frisee Salat mit Honig Dressing und Feigen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Britisch-indische Curry-Kokossuppe

HAUPTGERICHTE
„Fish & Chips“

Seelachs im Bierteig gebacken mit Cole Slaw Salat,
Essig-Mayo und Pommes Frites

ENTE GUT, ALLES GUT ...
Gebratene Ente ~ Marzipan-Bratapfel ~ Glühwein-Rotkohl ~ Kartoffelkloß

„Rigatoni alla Toscana“
Rindfleisch-Gemüseragout ~ Pinienkern Pesto ~ Taleggio

DESSERTS
Gebackener Schokoladenpudding ~ Whisky-Kaffeesauce

„Friesen Becher“
Gemischtes Eis ~ Eierlikör ~ Mandelkeks ~ Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst

Pistazien-Käsebällchen ~ Trockenobst Chutney ~ Zwieback



GEDECK
Butter ~ Sardellenbutter ~ Artischockencreme ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Vitello Tonnato

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

ENTE GUT, ALLES GUT ...
Gebratene Ente ~ Marzipan-Bratapfel ~ Glühwein-Rotkohl ~ Kartoffelkloß

Gebackener Schokoladenpudding ~ Whisky-Kaffeesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Frisee Salat mit Honig Dressing und Feigen

Britisch-indische Curry-Kokossuppe

Arancini Pomodoro ~ geschmarter Radicchio ~ Genovese Dip

„Friesen Becher“
Gemischtes Eis ~ Eierlikör ~ Mandelkeks ~ Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Diel de Diel Q.b.A Cuveé
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75l 31,00 €

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