



**ABENDESSEN**  
**Dienstag, 9. Dezember 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Shrimpscocktail mit Toast

Togarashi Entenbrust  
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

**SALAT**  
Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

**HAUPTGERICHTE**  
Nordsee Schollenfilet  
Buttersauce, Dillgurken, Küsten-Kartoffeln

Kalbsrollbraten  
Rosmarin Jus, Gewürzbirne, Ratatouille, Polenta Plätzchen

Schweinefilet am Stück gebraten  
Pilz-Cognac Sauce, Broccoli, Sellerie-Mousseline

**DESSERTS**  
Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeersenf, Focaccia



**GEDECK**  
Butter, Genovese Dip, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Togarashi Entenbrust  
Pikante Ananas, Gemüse-Reissalat, Erdnussbutter Creme

Kraftbrühe mit Walnuss-Backerbsen

Nordsee Schollenfilet  
Buttersauce, Dillgurken, Küsten-Kartoffeln

Gebackener Schokoladenpudding mit Whiskey-Kaffeesauce

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Rucola mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Honig Dressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

„Pasta Aglio e Olio“  
Tagliatelle, Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Chili, Grana Padano

Mango-Streusel mit Sesam und Rum-Rosineneis

**WEINEMPFEHLUNG**

2024 Müller Thurgau, Q.b.A., trocken  
Weingut Sommerach  
Franken / Deutschland  
0,75l 25,80 €

2022 Shiraz & Cabernet Sauvignon  
Weingut Kaapzicht Estate  
Stellenbosch / Südafrika  
0,75 l 28,40 €

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