



ABENDESSEN
Freitag, 19. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN	
Miesmuschel-Cocktail	
Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse	
SALAT	
Kürbissalat mit Chia	
SUPPEN	
Französische Zwiebelsuppe	
Meerrettichcremesuppe	
HAUPTGERICHTE	
Neuseeland Hoki Filet	
Tumeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis	
Wacholder-Hirschartgout	
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel	
DESSERTS	
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce	
Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt	
Frisch geschnittenes Obst	
„Käsevariation“	
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot	



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT	
Miesmuschel-Cocktail	

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschartgout	
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel	
VEGETARISCHES MENÜ	

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel	
mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel	
WEINEMPFEHLUNG	

2024 Kaitui Sauvignon Blanc
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 33,60 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

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