



**ABENDESSEN**  
**Samstag, 20. Dezember 2025**  
**Auf See**



**GEDECK**  
Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

**VORSPEISEN**  
Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen  
  
**SALAT**  
Blattsalate mit Sardellen-Dressing  
  
**SUPPEN**  
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln  
  
Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Buntbarsch Filet  
Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette  
  
Rinderhüfte „Madagaskar“  
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelaufzug  
  
Weißwein-Rosmarin Kaninchenfilet  
mit Oliven-Fenchelkompott und Schmorkartoffeln

**DESSERTS**  
Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon  
  
Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne  
  
Frisch geschnittenes Obst  
  
„Käsevariation“  
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Meeresfrüchte mit Sommersalat  
  
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln  
  
Rinderhüfte „Madagaskar“  
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelaufzug  
  
Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen  
  
Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln  
  
Curry-Graupen mit Humus, Brokkoli und Linsen Chips  
  
Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

**WEINEMPFEHLUNG**  
2023 Elsässer Riesling  
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach  
Elsass / Frankreich  
0,75 l 30,50 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC  
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges  
Côte d'Or / Frankreich  
0,75 l 35,90 €

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