



ABENDESSEN
Samstag, 20. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte mit Sommersalat

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, Kartoffelauflauf

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



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

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*