



ABENDESSEN
Samstag, 27. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio
Ziegenfrischkäse, Croutons, Minze, Pfefferöl

Meeresfrüchte-Samosa mit Salsa Verde

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbis-Orangensuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Ente gut, alles gut ...
Sesam-Pflaumensauce, Ananas-Kohl, gebackenes Reisbällchen

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Bananen-Nougat Trifle

Blaubeer-Cassis Kompott, Pistazieneis, Vanille-Rum Sauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Gaucho Dip, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Samosa mit Salsa Verde

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Ente gut, alles gut ...
Sesam-Pflaumensauce, Ananas-Kohl, gebackenes Reisbällchen

Blaubeer-Cassis Kompott, Pistazieneis, Vanille-Rum Sauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio
Ziegenfrischkäse, Croutons, Minze, Pfefferöl

Kürbis-Orangensuppe

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Robert Weil Q.b.A
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland
0,75l 31,00 €

2022 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 27,30 €

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