



ABENDESSEN
Montag, 29. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Avocado-Mayonnaise

Beef Tatar mit Golddottercreme

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit gebackenem Leberknödel

Romanesco-Thymian Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Chinakohl, Sesam-Wakame-Reisbällchen

Portwein-Rehgulasch

Trockenobst Chutney, Bohnen-Kohlrabi-Strudel, Spätzle

Honig-Poulardenbrust

Gorgonzolasauce, Orangen-Safran Gemüse, Macaire Kartoffeln

DESSERTS

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Vanilleeis

Schokoladen Panna Cotta mit Beeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia

GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Avocado-Mayonnaise

Kraftbrühe mit gebackenem Leberknödel

Portwein-Rehgulasch

Trockenobst Chutney, Bohnen-Kohlrabi-Strudel, Spätzle

Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Romanesco-Thymian Cremesuppe

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Schokoladen Panna Cotta mit Beeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Napa Valley, Kalifornien / USA

0,75l 25,20 €

2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Central Valley, Kalifornien / USA

0,75l 26,30 €

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