



ABENDESSEN
Dienstag, 30. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
Erdbeer-Maracuja Smoothie

Geflämmtter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

SALAT
Gekochter Karotten-Selleriesalat mit Koriander

SUPPEN
Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Grüne Curry-Spargelsuppe

HAUPTGERICHTE
Filet von der Kaiserbrasse
Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

„Willkommen in der Karibik Steak“
Rinderhuft Steak mit Rum-Pfeffersauce, Ananas, Paprikaschoten
und Pure Caribe Kartoffelpüree

Überbackene Parmesan-Putenbrust
mit Pomodoro, Kräutergemüse und Maccaroni Nudeln

DESSERTS
Apfel Muffin mit Zimt-Vanillesauce und Apfeleis

Pfirsich-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Geflämmtter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

„Willkommen in der Karibik Steak“
Rinderhuft Steak mit Rum-Pfeffersauce, Ananas, Paprikaschoten
und Pure Caribe Kartoffelpüree

Pfirsich-Mascarponecreme

VEGETARISCHES MENÜ
Gekochter Karotten-Selleriesalat mit Koriander

Grüne Curry-Spargelsuppe

Kurkuma-Kartoffel-Laibchen mit Tomaten-Spinat

Apfel Muffin mit Zimt-Vanillesauce und Apfeleis

WEINEMPFEHLUNG

2024 Diel de Diel Q.b.A Cuveé
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75l 31,00 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 44,10 €

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