



ABENDESSEN
Dienstag, 6. Januar 2026
Auf See

VORSPEISEN
Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT
Blattsalate mit Salsa Verde-Vinaigrette

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Cremesuppe „Florentina“ mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Neuseeland Hoki Filet
Limetten Beurre Blanc, Ofengemüse, gelber Kokosreis

Geschmorte Rinderbäckchen
in Rotweinsauce mit Speckbohnen und Sellerie-Püree

,,Chicken Fajitas“
Hähnchenbrust, Zwiebel und Paprika im Chili-Pfannkuchen
mit Salsa Mexicana und Mais-Fritters

DESSERTS
Beerenmousse mit Mango

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Esspressosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Curry Butter, gerösteter Karotten Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Geschmorte Rinderbäckchen
in Rotweinsauce mit Speckbohnen und Sellerie-Püree

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Esspressosauce, Schlagsahne

AUS DER KALTEN KÜCHE
Zungenrotwurst mit Zwiebelsalat und Vollkorn-Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Cremesuppe „Florentina“ mit Croutons

Curry-Graupen mit Humus, Brokkoli und Räuchertofu

Beerenmousse mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

2023 Dackenheimer Liebesbrunnen, Q.b.A
Remstalkellerei / Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,90 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75l 26,30 €

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