



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-Espressosauce, 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-Espressosauce, 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 Dackenheim 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*