



**ABENDESSEN**  
**Mittwoch, 7. Januar 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Sashimi Salat mit Lachs, Butterfisch & gerösteter Sesam Vinaigrette

Polenta Crostini mit Blauschimmel Käse

**SALAT**

Gemischter Salat mit Virgin Bloody Mary Dressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Cremige Kartoffel-Camembert Suppe

**HAUPTGERICHTE**

Atlantik Big Eye Thunfisch  
Paprika-Koriandersauce, Chilikarotten, Basmatireis

Geschmorte Rinderwade  
Shiitake Pilzrahmsauce, Wurzelgemüse, Brösel Bandnudeln

„Goodbye Karibik Burger“  
Sazón Gewürz Hähnchen Patty, Karamell Ananas, Zwiebel Marmelade,  
Chipotle Mayo & Kartoffel Wedges

**DESSERTS**

Schokoladen-Blondie mit Erdnüssen und Eis

Bananeneis, Cachaça Sauce, Kokos Granola, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Lingerot d`Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



**GEDECK**

Butter, Chimichurri Dip, Tomaten-Butter, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Sashimi Salat mit Lachs, Butterfisch & gerösteter Sesam Vinaigrette

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Geschmorte Rinderwade  
Pilzrahmsauce, Wurzelgemüse, Brösel Bandnudeln

Bananeneis, Cachaça Sauce, Kokos Granola, Sahne

**AUS DER KALTEN KÜCHE**

Kochschinken-Käsebrot mit Meerrettich, gefülltem Ei und Pickles

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Virgin Bloody Mary Dressing

Cremige Kohlrabi-Camembert Suppe

Auberginen-Moussaka

Schokoladen-Blondie mit Erdnüssen und Eis

**WEINEMPFEHLUNG**

2022 Sauvignon Blanc, Sancerre  
Domaine Michel Thomas  
Loire / Frankreich  
0,75 l 35,70 €

2020 Tohuwabohu, Cabernet Sauvignon  
Weingut Markus Schneider  
Rheinpfalz / Deutschland  
0,75 l 41,00 €

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