



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, Chilikanotten, 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, Ligerot 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