



ABENDESSEN

Montag, 15. Juli 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Gebackener Octopus "Latino Style"

SALAT

Zucchini-Cäsar Salat

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

"Mulligatawny"

Englisch-indische Currysuppe mit Koriandercreme

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Kräuter-Champignons, Gemüse-Kartoffelkomott

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

“Cannelloni Bolognese”

mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Schwarzes Schokoladeneis, Mangokompott, Kokosmakrone, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnssbrot



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Octopus "Latino Style"

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelgratin

Schwarzes Schokoladeneis, Mangokompott, Kokosmakrone, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

"Mulligatawny"

Englisch-indische Currysuppe mit Koriandercreme

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Welmoed Sauvignon Blanc

Stellenbosch, Südafrika, trocken

13,45% Vol. • 0,75 l • 19,50 €

2021 Rocco & Mancini Chianti

Sangiovese, Italien, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 19,50 €