



ABENDESSEN

Montag, 29. Juli 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Enten-Frühlingsrolle
mit süß-saurer Gemüsesauce und gebratenen Nudeln

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Petersiliensauce, Ofen-Champignons, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Hähnchenbrust
Grüner Pfeffer Dip, mexikanischer Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Granatapfeleis, Ananaskompott, Kokos-Macaron, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Enten-Frühlingsrolle
mit süß-saurer Gemüsesauce und gebratenen Nudeln

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Granatapfeleis, Ananaskompott, Kokos-Macaron, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Tagliatelle „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Penfolds
Südaustralien, Australien, trocken
13,0% Vol. • 0,75 l • 24,00 €

2021 Rocco & Mancini Chianti
Sangiovese, Italien, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 19,50 €