



ABENDESSEN

Mittwoch, 31. Juli 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Miesmuschelfleisch
mit Auberginen-Couscous und Aioli Dip

Spanferkeltörchen mit süßem Senf und Rettich

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet
Curry-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Geschmortes Hirschragout
Waldpilze, Bratapfel, Rotkohl, Brezelknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronen-Basilikumsauce, Ruccolasalat

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschelfleisch
mit Auberginen-Couscous und Aioli Dip

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Geschmortes Hirschragout
Waldpilze, Bratapfel, Rotkohl, Brezelknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichremesuppe

Geschmorter Radiccio, Bavaria Blu, Polenta

Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling, Gutswein Q.b.A.

Weingut Rings

Pfalz, Deutschland, trocken

12,0% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2016 Tinta de Torro

Bodega Quinta Quietud

Toro, Spanien, trocken

14,5% Vol. • 0,75 l • 38,50 €