



ABENDESSEN

Freitag, 2. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

„Artania Sushi Variation“
Thunfisch, Lachs, Surimi, Gemüse

Gebackener Emmentaler mit Sauce Cumberland

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Kapernsauce, glasierter Lauch, gelber Reis

Sauerbraten vom Bürgermeisterstück
Pumpnickelsauce, Rosenkohl, Petersilienspätzle

Kaninchen-Spargelröllchen
Portweinsauce, Pfefferzucchini, Polentacreme

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Erdbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackener Emmentaler mit Sauce Cumberland

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet
Kapernsauce, glasierter Lauch, gelber Reis

Schokoladen-Brownie mit Erdbeeren und Zimt-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chenin Blanc, Welmoed
Stellenbosch, Südafrika, trocken,
13,0% Vol. • 0,75 l • 25,00 €

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