



ABENDESSEN

Sonntag, 4. August 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Makrelen-Smörrebröd mit Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischpalatschinke

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Fischfilet im Dill-Bierteig gebacken
geräucherte Kaviarcreme, Purpur-Kohlsalat, Pommes Frites

Rosmarin-Kalbsbraten
Weinbrandsauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Maishähnchenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Mango-Frühlingsrolle & Salat mit Rum-Rosineneis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Fleischpalatschinke

Fischfilet im Dill-Bierteig gebacken
geräucherte Kaviarcreme, Purpur-Kohlsalat, Pommes Frites

Mango-Frühlingsrolle & Salat mit Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter
Pfalz, Deutschland, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2022 Welmoed Merlot
Stellenbosch,
Südafrika, trocken
12% Vol. • 0,75 l • 19,50 €