



ABENDESSEN

Montag, 5. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Ziegenkäse Pfannkuchenrolle mit Honigpreiselbeeren

Geflügel Samoas mit Dahl und Früchten Chutney

SALAT

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Grüne Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kabeljaufilet

Basilikumsauce, Pesto Rosso-Gemüse, Kartoffel

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffelplätzchen

“Pappadelle allo Scoglio”

mit Weißwein-Knoblauchsauce, Meeresfrüchte, Kirschtomaten
und Grana Padano

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel Samoas mit Dahl und Früchten Chutney

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffelplätzchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Grüne Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2021 Weißburgunder, Liebesbrunnen

Winzer-genossenschaft Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

13,5% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2019 Blauer Zweigelt

Stiegelmar, Goldberg

Burgenland, Österreich, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €