



ABENDESSEN

Dienstag, 6. August 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Vitello Tonnato Bruschetta mit Melonensalsa

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Gegrillter Fisch-Zucchini-Spieß

Tandoori Sauce, Kroepoek, gebratener Reis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Pasta di Aglione”

Penne mit Hackfleisch-Tomaten-Spinatsugo und Parmesan

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Vitello Tonnato Bruschetta mit Melonensalsa

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Marokkanischer Kichererbseneintopf

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay “Gran Vina Sol” 2021 Gamay, Beaujolais-Villages AOC

Miguel Torres Penedes

Nuits Saint Georges

Catalonia, Spanien, trocken

Côte d'Or, Frankreich, trocken

13,5% Vol. • 0,75l • 25,00 €

13,0% Vol. • 0,75l • 34,00 €