



ABENDESSEN

Mittwoch, 14. August 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Surimi-Wantan mit Knoblauch-Chili-Zucchini

Putenbrust mit Perlgraupen-Taboulé

SALAT

Radieschensalat mit Ei und Knäckebrot

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kalbsleberspätzle

Rote Bete Suppe mit Meerrettichcreme

HAUPTGERICHTE

Pazifik Hoki Filet

Indonesische Gewürzsauce, grünes Gemüse, Bratnudeln

Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Olivengemüse, Safran-Kräuterrisotto

Gefüllte Hähnchenkeule

Rotweinsauce, Spinat, Kartoffelgratin

DESSERTS

Walnuss-Fudge mit Brombeeren und Walnusseis

Haferflocken -Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wantan mit Knoblauch-Chili-Zucchini

Kraftbrühe mit Kalbsleberspätzle

Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Olivengemüse, Safran-Kräuterrisotto

Walnuß-Fudge mit Brombeeren und Walnußeis

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschensalat mit Ei und Knäckebrot

Rote Bete Suppe mit Meerrettichcreme

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Haferflocken -Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc KAITUI

Weingut Markus Schneider

Pfalz, Deutschland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 32,00 €

2018 Cuvée TOHUWABOHU

Weingut Markus Schneider

Pfalz, Deutschland, trocken

14,5% Vol. • 0,75 l • 39,00 €