



ABENDESSEN

Samstag, 17. August 202
Erholung auf See

VORSPEISEN

Blue d´Auvergne Panna Cotta mit Rotweibirnen

Räuchermakrele mit Rote Bete-Lauchsalat

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Kopfsalatsuppe mit Knoblauchcroutons

HAUPTGERICHTE

Meerbarbe auf der Haut gebraten

Bouillabaisse-Sauce, Ofengemüse, Kartoffelchips

Spanferkelrollbraten

Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

„Balkan Pasta“

Farfalle mit Ajvar-Ricotta Sauce, Paprika, Cevapcici
and Feta Käse

DESSERTS

Schokoladen-Buttermilchmousse mit Aprikosen und Granatapfelsauce

Walnusseis, Litschisauce, Melone, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Taleggio, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räuchermakrele mit Rote Bete-Lauchsalat

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Spanferkelrollbraten

Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Schokoladen-Buttermilchmousse mit Aprikosen und Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Kopfsalatsuppe mit Knoblauchcroutons

Tagliatelle „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Walnusseis, Litschisauce, Melone, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Welmoed Sauvignon Blanc
Stellenbosch,
Südafrika, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 19,50 €

2021 Sangiovese, Chianti DOCG
Castello di Querceto
Toskana, Italien, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • € 26,00