



ABENDESSEN

Samstag. 7. September 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Curry-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout

Marillen Chutney, Rotkohl, Brezelknödel

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout

Marillen Chutney, Rotkohl, Brezelknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Süßkartoffel-Palmherzen Pudding mit Bambus und Erbsen

Rhabarber-Krokant Trifle

WEINEMPFEHLUNG

**2022 Vernaccia, Isola Bianca di San
Gimignano**

Weingut Teruzzi & Puthod, Italien

0,75 l 24,00 €

**2022 Primitivo, Neprica, Puglia IGT
Tormaresca,**

Marchesi Antinori, Italien

0,75 l 25,00 €