



## ABENDESSEN

**Mittwoch, 11. September 2024**

**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks  
mit Chinakohlsalat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

### SALAT

Zucchini-salat mit Parmesandressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Latino Fisch Combo  
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Ochsenbacke  
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Kaninchen-Pistazienrolle  
Portweinsauce, Zucchini, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

### DESSERTS

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta  
Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



## GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo  
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

## VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

## WEINEMPFEHLUNG

**2022 Iphöfer Silvaner**  
Weingut Hans Wirsching KG  
**Franken / Deutschland**  
**0,75l 23,00 €**

**2021 Ursprung Q.b.A.**  
Weingut Markus Schneider  
**Pfalz / Deutschland**  
**0,75 l 26,00 €**