



ABENDESSEN

Donnerstag, 12. September 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Sweet Chili-Mango mit Calamari

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffel-Nussbällchen

“Pasta di Foresta”

Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sweet Chili-Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Müller Thurgau, Q.b.A.

Weingut Sommerach

Franken / Deutschland

0,75l 24,50 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges

Côte d'Or / Frankreich

0,75 l 29,00 €