



ABENDESSEN

Montag, 16. September 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

*Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

*Caesars Palace Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeere Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle
Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

*Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeere Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCH

Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc, Sancerre

Domaine Michel Thomas,

Loire, Frankreich

0,75 l 34,00 €

2023 Sancerre Rose Le Grand Moulin

Domaine Girault,

Loire, Frankreich

0,75 l 34,00 €

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

*Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.