



ABENDESSEN

Mittwoch, 18. September 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

*Beef Tatar „Worcestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Schwarzwurzeln, Polentaschnitte

Pouardenbrust

Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Schwarzwurzeln, Polentaschnitte

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Gemüse-Biryani mit Papadums und Creme Fraiche

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75l 29,50 €

2021 Montepulciano D’Abruzzo DOC

Weingut Casteltorre

Abruzzo / Italien

0,75l 22,00 €

*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 Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.