



Mittwoch, 9. Oktober 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Gebackene Surimistäbchen mit Curry-Remoulade

Rinder Carpaccio „Classico“

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und orientalischem Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Kichererbsensuppe mit Schafskäse

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel Polonaise, Salzkartoffeln

Putenbrust-Pistazienroulade
Pilzsauce, Schmorgemüse, Blumenkohlpüree

Tennessee BBQ-Schinken
Mais-Paprika Gemüse, Knoblauchbrot, Western-Kartoffel & Ranch Dip

DESSERTS

Ananas Kuchen mit Zimtsauce und Apfeleis

Pfirsich-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Chaumes, Provolone, Gorgonzola, Birnensenf, Kürbiskernbrot



Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Rinder Carpaccio „Classico“

Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel Polonaise, Salzkartoffeln

Pfirsich-Mascarponecreme

HAUSMANNSKOST

Bauernomelett mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und orientalischem Dressing

Kichererbsensuppe mit Schafskäse

Bohnen Falafel mit Gurkendip und Turmeric Reis

Ananas Kuchen mit Zimtsauce und Apfeleis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil Q.b.A

Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland

0,75l 29,50 €

2021 Montepulciano D'Abruzzo DOC

Weingut Casteltorre
Abruzzen / Italien

0,75l 22,00 €