



ABENDESSEN

Donnerstag, 10. Oktober 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Gebackener Mozzarella mit Tomaten und Basilikumcreme

Labskaus mit Spiegelei

SALAT

Gemüse-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Kraftbrühe mit Frischkäse-Profiteroles

Sweet and Sour Suppe mit Glasnudeln

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Seehechtfilet
rote Paprikasauce, Brokkolicreme, Sesam-Klebreis

Gebratene Lammkeule
Glühweinbirne, grüne Schnippelbohnen, Kartoffelmuffin

Kaninchenfilet Wellington
Estragonsauce, Ratatouille, cremige Polenta

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Labskaus mit Spiegelei

Kraftbrühe mit Frischkäse-Profiteroles

Gebratene Lammkeule
Glühweinbirne, grüne Schnippelbohnen, Kartoffelmuffin

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

HAUSMANNSKOST

Hackepeter mit Schwarzbrot und saurer Gurke

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Sweet and Sour Suppe mit Glasnudeln

Gemüse-Blätterteigstrudel mit Sauerrahm Sauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc – Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75l 36,00 €

2016 Gevrey-Chambertin

Weingut Gerard Seguin

Côtes de Nuits, Burgund

0,75l 55,00 €