



ABENDESSEN

Freitag, 11. Oktober 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Kleine Wildfrikadelle mit Speck-Rahmlinsen

Überbackene Grünschalmuscheln

Rockefeller, Bayerisch

SALAT

Karottensalat mit Korianderdressing

SUPPEN

Chef Aleksei's Solijanka

Romanescocremesuppe mit Thymianbiskuit

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Geschmorte Rinderroulade

Burgundersauce, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

„Pasta al Salmone“

Tagliatelle mit cremiger Lachssauce, Erbsen und Mozzarella

DESSERTS

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Pannacotta

Vanille-Eiskaffee Opera

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalmuscheln

Rockefeller, Bayerisch

Chef Aleksei's Solijanka

Geschmorte Rinderroulade

Burgundersauce, Wurzelgemüse, Kartoffelpüree

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

HAUSMANNSKOST

Toast Hawaii mit gemischtem Salat und Cocktailsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Karottensalat mit Korianderdressing

Romanescocremesuppe mit Thymianbiskuit

Gemüse „Ragout Fin“ mit fruchtiger Tomatenpesto Sauce

Vanille-Eiskaffee Opera

WEINEMPFEHLUNG

2020 Fernweh Riesling

Remstalkellerei

Württemberg / Deutschland

0,75 l 25,00 €

2020 Fernweh Pinot Noir

Winzergenossenschaft Herxheim

Baden / Deutschland

0,75 l 24,00 €