



ABENDESSEN

Sonntag, 13. Oktober 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Räucherfischterriner

mit Pumpernickel und Erbsen-Wasabikreme

Angebratener Tatar mit Linsensalat und Saba-Sabayon

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Geflügelessenz mit Leber-Monte Christo

Pommery Senfkörnersuppe mit Estragon sahne

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Graved Lachs

Kapern-Hollandaise, Brokkoli, Zitronen-Kartoffelcreme

Schweinerücken mit Kräuterkruste

Rotweinjus, Champignons, getrüffelt Kartoffelgratin

Bratreis mit Teriyaki-Ente, Erdnussbittersauce und Sesamgemüse

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Sauerkirschen

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bavaria Blu, Provolone, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Angebratener Tatar mit Linsensalat und Saba-Sabayon

Geflügelessenz mit Leber-Monte Christo

Kurz gebratener Graved Lachs

Kapern-Hollandaise, Brokkoli, Zitronen-Kartoffelcreme

Eierlikör-Schokomousse mit Sauerkirschen

HAUSMANNSKOST

Kalter Braten mit Remoulade, Bratkartoffeln und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Pommery Senfkörnersuppe mit Estragon sahne

Cornflakes Palmherzen

rotes Bohnenpüree, Maiskolben, Guacamole

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Napa Valley, Kalifornien / USA

0,75 l 24,00 €

2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Napa Valley, Kalifornien / USA

0,75 l 25,00 €