



ABENDESSEN

Montag, 14. Oktober 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Ofenkartoffel mit Lachs & Schmandsauce

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Wurzelessenz mit kleinem Gemüsestrudel

Geflügeleinmachsuppe

HAUPTGERICHTE

Thunfisch kurz gebraten

japanische Gewürzsauce, Sesam Spinat, Ananas-Bratreis

Glasierter Kalbsrollbraten

Metaxa Sauce, Gemüsebündchen, Rosmarin-Gnocchi

“Pasta Nuovo”

Spaghetti mit Hackfleisch-Avocadocreme Carbonara und Tomaten

DESSERTS

Zweierlei Palatschinken mit Vanilleeis und Whiskykaramell

Mohntörtchen mit Mango und Pflaumensauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Limburger, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Ofenkartoffel mit Lachs & Schmandsauce

Geflügeleinmachsuppe

Glasierter Kalbsrollbraten

Metaxa Sauce, Gemüsebündchen, Rosmarin-Gnocchi

Zweierlei Palatschinken mit Vanilleeis und Whiskykaramell

HAUSMANNSKOST

Bauernbrot mit Zungenwurst, Bergkäse, gefülltem Ei,
Senfzwiebeln und Bierrettichsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Wurzelessenz mit kleinem Gemüsestrudel

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Pflaumensauce

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé
Weingut Les Vignes de
St. Laurent
Burgund / Frankreich
0,75 l 34,00 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet
Merlot, Pinotage, Syrah
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch, Südafrika
0,75 l 37,00 €