



Donnerstag, 24. Oktober 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat

Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im Blätterteig

Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“

mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



Butter, Grünes Olivenpesto, Kichererbsencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat

Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito

mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling Trimbach

Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach

Elsass / Frankreich

0,75 l • 29,00 €

2021 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l • 32,00 €