



Sonntag, 3. November 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Ananascarpaccio mit Planter's Punch-Creme fraiche

Mini Strammer Max mit Spiegelei

SALAT

Selleriesalat mit Walnuss

SUPPEN

Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Romanesco, Petersilienkartoffeln

„Putenbrust-Parmesan“

Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Spaghetti

Tennessee BBQ-Schinken

gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

DESSERTS

Pfirsich-Mascarponecreme

Mango Eis, Blaubeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Mini Strammer Max mit Spiegelei

Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet

Sauce Hollandaise, Romanesco, Petersilienkartoffeln

Pfirsich-Mascarponecreme

VEGETARISCHES MENÜ

Ananascarpaccio mit Planter's Punch-Creme fraiche

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Türkische Tomaten-Keftedes mit Hirtenkäsecreme

Mango Eis, Blaubeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland

0,75 l • 26,50 €

2020 Malbec, Roble Llama

Belasco de Baquedan
Mendoza / Argentinien

0,75 l • 25,00 €