



ABENDESSEN

Dienstag, 5. November 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili und Kokos

Schwarzwälder Schinkenspeck mit Roter Bete und Meerrettich

SALAT

Radieschen-Birnen Salat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Lobster Bisque

Borschtsch mit Roggenbrot

HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Gemüsereis

Schweinefilet Medaillons mit Nusskruste

Portwein-Pfeffersauce, Spargelkompott, Kartoffelgratin

„Pasta Aglio e Olio di Mare“

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie Chili und Meeresfrüchten

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Pflaumen-Mohn Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Käsepralinen, mit Fruchtsauce und Ciabatta



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili und Kokos

Lobster Bisque

Schweinefilet Medaillons mit Nusskruste

Portwein-Pfeffersauce, Spargelkompott, Kartoffelgratin

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Birnen Salat mit Korn-Cracker

Borschtsch mit Roggenbrot

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Pflaumen-Mohn Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

WinzerGenossenschaft Herxheim

Pfalz, Deutschland

0,75 l • 26,50 €

2020 Torres Coronas, Tempranillo

Cabernet Sauvignon

Weingut Torres, Spanien

0,75 l • 19,50 €