



ABENDESSEN

Montag 17. Februar 2025

Erholung Auf See

VORSPEISEN

Mandarinen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Empanada mit Aprikosen Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Rindfleisch-Spätzle-Gemüsesuppe

Cremige rote Rübensuppe mit Wasabiaroma

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Kaninchenfilet im Strudelblatt

Pommery Senf-Estragonsauce, Ratatouille, Polentaschnitte

DESSERTS

„Firi Firi“ Tahianische Donuts mit Rumpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Limburger, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, feurige Salsa, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Empanada mit Aprikosen Chutney

Rindfleisch-Spätzle-Gemüsesuppe

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Firi Firi“ Tahianische Donuts mit Rumpflaumen und Schokoladeneis

HAM & EGGS

Gebratener Kochschinken mit Spiegelei, Baked Beans und Toast

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige rote Rübensuppe mit Wasabiaroma

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Napa Valley, Kalifornien / USA

0,75l 24,00 €

2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge

Weingut Robert Mondavi

Napa Valley, Kalifornien / USA

0,75l 25,00 €