



ABENDESSEN

Sonntag, 16. März 2025

Erholung Auf See

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Beef Tatar „Worcestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Kohl, Filipino Calrose Klebreis

Gefüllte Spanferkelkeule

Thymian-Rotweinsauce, Röstgemüse, Pesto Rosso-Risotto

Pancetta-Maishähnchenbrust

Ziegenkäsesauce, Schmorkarotten, Safrankartoffeln

DESSERTS

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Dinkelflocken-Rhabarber Kuchen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Gefüllte Spanferkelkeule

Thymian-Rotweinsauce, Röstgemüse, Pesto Rosso-Risotto

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

HAUSMANNSKOST

Bayerischer Leberkäse mit mit Kartoffelsalat, Händlmaier Senf und Bretzel

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Dinkelflocken-Rhabarber Kuchen

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre

Domaine Michel Thomas,

Loire, Frankreich

0,75 l 34,00 €

2023 Sancerre Pinot Noir Rosé

Weingut Domaine Girault

Sancerre, Loire/ Frankreich

0,75 l 34,00 €