



ABENDESSEN

Dienstag, 8. April 2025

Erholung Auf See

VORSPEISEN

Curry-Shrimps Cocktail

Schwarzwälder Schinkenspeck, Melone, Pinienkerne, Honig

SALAT

Süßkartoffeln-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Getrüffelte Wachsbohnsuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Wolfsbarsch

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Blattspinat, Parisienne Kartoffeln

Gebratene Ente

Orangensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

„Pasta al Salmon“

Penne mit pikanter Lachssauce und Artischocken

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Marakuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Bavaria Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Avocado Salsa, Kürbiskern-Schmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Curry-Shrimps Cocktail

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Gebratene Ente

Orangensauce, Rotkohl, Bratapfel, Kartoffelkloß

Weißer Schokoladen-Tarte mit Marakuja und Schokoladeneis

HAUSMANNSKOST

Hackepeter mit Phoenix Brot, Senf und Mixed Pickles

VEGETARISCHES MENÜ

Süßkartoffeln-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Getrüffelte Wachsbohnsuppe

Gebackene Tomate mit Guacamole und gelber Pimento-Sauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder,
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz, Deutschland
0,75 l 26,50 €

2021 Rotwein Cuveé
Weingut Schneider
Rheinpfalz, Deutschland
0,75 l 29,00 €