



Donnerstag, 11. September 2025

Auf See

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Zitrone, Chili, Koriander und Kokos

Schwarzwälder Schinkenspeck mit Roter Bete und Meerrettich

SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Ras el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Frischer Heilbutt aus Nuuk

Kapern-Buttersauce, geschmorte Kirschtomaten, Safran-Kartoffelpüree

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake-Pilze, Romanesco, Kartoffel-Rösti-Ecken

Linguine mit Geflügelschinken-Sahnesauce, Pesto Rosso und Bel Paese

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Baileys-Eis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Munster, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



Butter, Teriyaki-Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Zitrone, Chili, Koriander und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Frischer Heilbutt aus Nuuk

Kapern-Buttersauce, geschmorte Kirschtomaten, Safran-Kartoffelpüree

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Baileys-Eis

HAUSMANNSKOST

Leberkäs-Salat mit gefülltem Ei und Käsebrot

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Ras el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc - Fume

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2019 Quinta Quietud

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75 l 44,10 €