



Dienstag, 23. September 2025

Auf See

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Pok Choy, Sesam-Calrose Reis

Wacholder-Hirschragout

Pilze, Bohnenbündel, Bratapfel-Kartoffelstampf

Schweinerücken am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Gemischtes Eis, Kiwi Kompott, Campari Sauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Provolone, Pflaumensenf, Ciabatta



Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Wacholder-Hirschragout

Pilze, Bohnenbündel, Bratapfel-Kartoffelstampf

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry

Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Gemischtes Eis, Kiwi Kompott, Campari Sauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Sancerre

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich

0,75 l 35,70 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,

Pinotage, Syrah

Weingut Schneider/Steytler

Stellenbosch, Südafrika

0,75 l 38,90 €