



ABENDESSEN

Samstag, 30. November 2025

Auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Miesmuschel-Sauce, Romanesco, rote Kartoffeln

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel

Gorgonzola-Sauce, Kürbiscreme, Mandelbällchen

„Pasta alla Chef Aleksei”

Linguine in Frischkäse-Zitronen-Sauce mit Kaninchen,

Fenchel und Tomaten

DESSERTS

Pralinenmousse-Schnitte mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation”

Bel Paese, Dana Blu, Préféré Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Raz el Hanout-Quark, BBQ-Ranch-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel

Gorgonzola-Sauce, Kürbiscreme, Mandelbällchen

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

Curry-Graupen mit Hummus, Brokkoli und Linsen Chips

Pralinenmousse-Schnitte mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Cellar Collection

Weingut Sileni

Marborough / Neuseeland

0,75 l 25,20 €

2020 Shiraz / Cabernet

“Koonunga Hill”

Weingut Pernfolds

Süd - Australien

0,75 l 26,30 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.