



ABENDESSEN

Montag, 6. Januar 2026
Auf See

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh mariniertes Thunfisch mit Limone, Chili und Kokos

Schwarzwälder Schinkenspeck mit Roter Bete und Meerrettich

SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Minestrone mit Speck

Zuckererbsensuppe mit Minze

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Limandesfilet

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Mischgemüse, Olivenreis

Schweinefilet im Blätterteig

Pilzsauce, Mandelbrokkoli, Kartoffelcreme

Spaghetti mit Geflügelschinken-Sahnesauce, Pesto Rosso und Bel Paese

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Ziegen Käse, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh mariniertes Thunfisch mit Limone, Chili und Kokos

Minestrone mit Speck

Schweinefilet im Blätterteig

Pilzsauce, Mandelbrokkoli, Kartoffelcreme

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Zuckererbsensuppe mit Minze

Flammkuchen mit Tomate, Artischocken und Muhammara Dip

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2022 St. Andreasberg

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2019 Quinta Quietud

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75 l 44,10 €

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