



## ABENDESSEN

**Montag, 6. Januar 2026**  
**Auf See**

### VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierter 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

Weisse 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 marinierter Thunfisch mit Limone, Chili und Kokos

Minestrone mit Speck

Schweinefilet im Blätterteig

Pilzsauce, Mandelbrokkoli, Kartoffelcreme

Weisse 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.