



## ABENDESSEN

**Freitag, 9. Januar 2026**

**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Wrap mit gegrilltem Gemüsesalat

Blutwurst-Krokette, Rahmsauerkraut, Preiselbeerjus

### SALAT

Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Pancetta Speck-Biskuit

Karotten-Kokossuppe mit Bambus

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklipfilet

Riesling-Shrimpsauce, Romanescomus, Risottopätzchen

Geschmorte Hirschkeule

Wacholderrahmsauce, Bratapfel, Rotkohl, Kartoffelknödel

Vitello-Tonnato-Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

### DESSERTS

Mohntörtchen mit Mango Eis und Salted Caramel

Gemischtes Eis, Rum-Melone, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Spanischer Ziegenkäse, Dana Blu, Préféré Tradition, Birnensenf,

Kürbiskernbrot



## GEDECK

Butter, Ras-el-Hanout-Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Krokette, Rahmsauerkraut, Preiselbeerjus

Kraftbrühe mit Pancetta-Speck-Biskuit

Geschmorte Hirschkeule

Wacholderrahmsauce, Bratapfel, Rotkohl, Kartoffelknödel

Mohntörtchen mit Mango Eis und Salted Caramel

### HAUSMANNSKOST

Gegrillte Käsekrainer mit Kartoffelsalat und Senfzwiebeln

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

Karotten-Kokossuppe mit Bambus

Linguine „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Chinakohl, Erdnüsse

Gemischtes Eis, Rum-Melone, Sahne

### WEINEMPFEHLUNG

**2022 Riesling Robert Weil Q.b.A.**

Weingut Robert Weil  
Rheingau / Deutschland

**0,75 l 31,00 €**

**2022 Château Beaujolais Villages AOC**

Weingut Laboure - Roi  
Côte d'Or / Frankreich

**0,75 l 35,90 €**

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