



## ABENDESSEN

**Sonntag, 11. Januar 2026**

**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte mit Sommersalat

### SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

### SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Zitronengras-Nudelsuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch Filet

Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Rinderhüfte am Stück gebraten

Carlos Primera-Pfefferkornsauce, Brokkoli, Fondant Kartoffeln

Kaninchen-Pistazienrolle

mit Oliven-ZucchiniKompott und Polentaschnitte

### DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Gorgonzola, Bel Paese, Pfirsichsauce, Baguette



## GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte am Stück gebraten

Carlos Primera-Pfefferkornsauce, Brokkoli, Fondant Kartoffeln

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

### BRITISH HAM & EGGS

Gebratener Kochschinken mit Spiegelei, Baked Beans und Toast

### VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Zitronengras-Nudelsuppe

Curry-Graupen mit Hummus, Brokkoli und Linsen Chips

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2022 Pouilly-Fumé Chatelain

Domaine Chatelain

(Les Vignes de St. Laurent)

Loire / Frankreich

**0,75 l 35,70 €**

#### 2022 Tohuwabohu

Cabernet Sauvignon

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

**0,75 l 41,00 €**

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