



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.