



ABENDESSEN

Dienstag 9. Juli 2024

Auf See

VORSPEISEN

Pflaumen-Rhabarber Cocktail

Blutwurst-Knuspertoast
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Zitronen-Buttersauce, Gemüse, Kräuter-Kartoffelpüree

Cornflakes-Käse Hähnchenbrust
Grüner Pfeffer Dip, mexikanischer Salat, Kartoffelspalten

Prosciutto-Kaninchenfilet
Tagliatelle mit Pilzen, kleinen Tomaten, Spinat und Pinienkernen

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Knuspertoast
mit Wirsing-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Gebratenes Forellenfilet
Zitronen-Buttersauce, Gemüse, Kräuter-Kartoffelpüree

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Rotkohl-Samosas
Birnen Chutney, Schmand, Haferflocken Crunch

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay „Gran Vina Sol“
Miguel Torres Penedes Catalonia,
Spanien, trocken

0,75l € 25,00

2017 Tinta de Toro
Bodega Quinta Quietud Toro,
Spanien, trocken, 14,5% Vol.

0,75l € 42,00