



ABENDESSEN

Sonntag 14. Juli 2024

Auf See

VORSPEISEN

Lachs Smörrebröd mit Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Radicchio mit Möhren und Nüssen

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Zucchinicremesuppe mit Kurkumaöl

HAUPTGERICHTE

Fisch & Garnelen Combo

Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Kalbsbraten

Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelcrepe

Maishähnchenbrust

Kürbischutney, Gnocchi, Prosciutto-Knusper

DESSERTS

Mango-Frühlingsrolle & Salat mit Rum-Rosineneis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Gorgonzola, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Fisch & Garnelen Combo

Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Mango-Frühlingsrolle & Salat mit Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ

Radicchio mit Möhren und Nüssen

Zucchinicremesuppe mit Kurkumaöl

Gebackene Spinat-Käseknödel mit Mandelbutter und Grana Padano

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc
Weingut Oliver Zeter Pfalz,
Deutschland, trocken, 12,5% Vol.

0,75l € 26,50

2014 Spätburgunder, Vitus Barrique
Weingut Dr. Heger, trocken, 13,5% Vol.
Baden, Deutschland

0,75l € 37,00