



ABENDESSEN

Freitag, 16. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Frühlingsrolle
mit Kohl-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

SALAT

Blattsalat mit Oliven-Zitronen Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Petersiliensauce, Ofen-Gemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

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

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohncreme mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese ~ Limburger ~ Bavaria Blu ~ Erdbeersauce ~ Vollkornbrot



GEDECK

Butter ~ Guacamole ~ Kräuter Creme ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Frühlingsrolle
mit Kohl-Radieschensalat und Apfel-Honig Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Cassissauce, Weinsauerkraut, Thymian-Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Oliven-Zitronen Vinaigrette

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2021 Diel de Diel Qba Cuvée,
Schlossgut Diel, trocken Nahe,
Deutschland 12,5% Vol.

0,75l, € 29,50

2020 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland, 13,5% Vol.

0,75l, € 26,00