



ABENDESSEN

Sonntag, 18. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Gebackener Oktopus "Latino Style"

SALAT

Zucchini-Caesar Salat

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Schwarzwurzelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Rieslingsauce, Kräuter-Gemüse, Knusperkartoffeln

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, gelbe Bohnen, Kartoffelgratin

„Pasta di Aglione“

Penne mit Hackfleisch-Tomaten-Spinatsugo und Parmesan

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Pina Colada Parfait mit karamellisierten Ananas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano ~ Bleu d`Auvergne ~ Taleggio ~ Grappa Rosinen ~ Baguette



GEDECK

Butter ~ Kräuterbutter ~ Pfeffer-Zitronenquark ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackener Oktopus "Latino Style"

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, gelbe Bohnen, Kartoffelgratin

Pina Colada Parfait mit karamellisierten Ananas

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Schwarzwurzelcremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

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

0,75l, € 25,00

2021 Sangiovese, Chianti DOCG
Castello di Querceto Toscana,
Italien, trocken

0,75l, € 26,00