



ABENDESSEN

Mittwoch, 4. September 2024

Auf See

VORSPEISEN

Gefüllte Tomate mit Gogonzola und Saba Balsamico

Graved Lachs mit Dill-Senfrelish

SALAT

Gemüsesalat mit Oliven-Limetten Vinaigrette

SUPPEN

Geflügel-Curry Suppe

Gergrillte Paprikacremesuppe mit Gin

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Thunfisch

Salsa Rosso, buntes Gemüse, kreolischer Reis

Wildschweinkeule

Blaubeersauce, Schmokarotten, Grießplätzchen

Penne Pasta & Hähnchen

edelsüße Paprika-Gemüsesauce, Knoblauchschand

DESSERTS

Marmor Fudge, Erdbeereis, Grand Marnier Karamel

Himbeercreme im Glas

Frisch geschnittenes Obst

Nuss-Cranberry-Käsepraline



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Graved Lachs mit Dill-Senfrelish

Geflügel-Curry Suppe

Wildschweinkeule

Blaubeersauce, Schmokarotten, Grießplätzchen

Marmor Fudge, Erdbeereis, Grand Marnier Karamel

VEGETARISCHES MENÜ

Gefüllte Tomate mit Gogonzola und Saba Balsamico

Gergrillte Paprikacremesuppe mit Gin

Tofu „Sweet & Sour“ mit Kokosreis

Himbeercreme im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht Chenin Blanc
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch, Südafrika 13% Vol.

0,75l, € 24,00

2021 Cuvée, Ursprung, Q.b.A.,
Weingut Markus Schneider
Pfalz, Deutschland

0,75l, € 26,00