



ABENDESSEN
Freitag, 20. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Gurken-Räucherfischmus Röllchen auf Gemüse Tatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet
mit Krustentiersauce und Vanille-Spargel Risotto

Lammkeule „à la Provençale“
Tomaten-Olivensauce, Ofengemüse, Rosmarin-Kartoffelscheiben

„Asia Touch Pasta“
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust
Chinakohl, Erdnussbittersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Gegrillter Pfirsich, Vanilleeis, Minz-Crumble, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Brillat Savarin, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gurken-Räucherfischmus Röllchen auf Gemüse Tatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Lammkeule „à la Provençale“
Tomaten-Olivensauce, Ofengemüse, Rosmarin-Kartoffelscheiben

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

AUS DER KALTEN KÜCHE

Kalbszungensalat mit Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett
mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Gegrillter Pfirsich, Vanilleeis, Minz-Crumble, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder Kabinett, trocken
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,75l 30,00 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,75l 25,20 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*