



ABENDESSEN
Samstag, 21. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Linsen-Papaya Tabbouleh mit Harissa-Erdnuss Cracker

Blutwurst-Toast mit Apfel-Speck Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe mit Distelöl

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Estragon-Honigsauce, Sherry-Kraut, Herzoginnen Kartoffel

„Cari Poulet et Pomme de Terre“
Truthahn-Kartoffel Curry mit Gemüse und Limetten Reis

DESSERTS

Mini Bananen-Pfannkuchen mit Schokoladeneis

Iced Matcha Latte mit Passionsfrucht

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Speck Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Estragon-Honigsauce, Sherry-Kraut, Herzoginnen Kartoffel

Mini Bananen-Pfannkuchen mit Schokoladeneis

HAUSMANNSKOST

Erbsen-Eintopf mit Wiener Würstchen und Kartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Papaya Tabbouleh mit Harissa-Erdnuss Cracker

Cremige Karotten-Ingwersuppe mit Distelöl

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

Iced Matcha Latte mit Passionsfrucht

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 30,50 €

2021 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €

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