



ABENDESSEN
Sonntag, 22. März 2026
Auf See

VORSPEISEN
Miesmuschel-Cocktail

Tofu-Knuspertasche mit Chinakohl Salat und Hoisin-Dip

SALAT
Kürbissalat mit Chia

SUPPEN
Zwiebelsuppe mit Camembert-Crostini

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gegrillter Atlantik Seehecht
Zitronen-Weißwein Sauce, Zucchini, Safran-Nudeln

Wildragout „Salsiccia“
Marillen-Pfeffer Chutney, Gemüse, Rosmarin-Gnocchi, Pinienkerne

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS
Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Raz el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Miesmuschel-Cocktail

Zwiebelsuppe mit Camembert-Crostini

Wildragout „Salsiccia“
Marillen-Pfeffer Chutney, Gemüse, Rosmarin-Gnocchi, Pinienkerne

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

HAUSMANNSKOST
Gebackener Schinken-Nudelauf mit gemischtem Salat

VEGETARISCHES MENÜ
Tofu-Knuspertasche mit Chinakohl Salat und Hoisin-Dip

Meerrettichremesuppe

Ofen-Süßkartoffel
mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 37,80 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75l 33,60 €

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