



ABENDESSEN

Dienstag, 24. März 2026

Auf See

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blauschimmel-Käsecreme mit Aprikosen und Pancetta-Speck Knusper

SALAT

Grünkohl-Avocado Salat mit Kichererbsen

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Mahi-Mahi

Mango Salsa, Grillgemüse, Kokos-Risotto

Geschmorte Wildschweinkeule

Preiselbeer Sauce, Apfel-Rotkohl, Mandelkrokette

Maishähnchen in Rohschinken

Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Knuspriger Kirschbecher

Kirscheis, Kirschen, gehackte Nüsse, Krokant, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Birnen Carpaccio mit Blauschimmel-Käsecreme und Pancetta-Speck Knusper

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratener Mahi-Mahi

Mango Salsa, Grillgemüse, Kokos-Risotto

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

HAUSMANNSKOST

Kaspressknödel auf Blattsalat mit Radieschen

VEGETARISCHES MENÜ

Grünkohl-Avocado Salat mit Kichererbsen

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Knuspriger Kirschbecher

Kirscheis, Kirschen, gehackte Nüsse, Krokant, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien

0,75l 25,20 €

2024 Tormaresca 'Neprica' Primitivo IGT

Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien

0,75 l 26,30 €

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