



ABENDESSEN
Mittwoch, 1. April 2026
Auf See

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio
mit Ziegenkäse, Zitronen-Thymian Öl und Ciabatta Croutons

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Orangen-Ingwer Entenbrust
Mango-Preiselbeer Chutney, Brokkoli, Süßkartoffel Gratin

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Lingot d`Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Chimichurri Dip, Thunfisch Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Orangen-Ingwer Entenbrust
Mango-Preiselbeer Chutney, Brokkoli, Süßkartoffel Gratin

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

AUS DER KALTEN KÜCHE
Leberwurstbrot mit Bierrettichsalat

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio
mit Ziegenkäse, Zitronen-Thymian Öl und Ciabatta Croutons

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Tex-Mex Salsa und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Central Valley, Kalifornien / USA
0,75l 26,30 €

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