



ABENDESSEN
Donnerstag, 2. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Miesmuschel Cocktail mit Safrancreme

Sambusa Samosa mit Limone und Koriander

SALAT

Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Walnusnockerl

Afrikanische Erdnuss Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht

Togarashi-Sauerrahmsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Englisches Roastbeef

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Gefüllte Hähnchenbrust

Moringa Sauce, gepickelter Salat, Zitronen-Bulgur

DESSERTS

Pistazien-Fudge Cake mit Mango und Stracciatella Eis

Maracuja-Mascarpone Creme mit Brombeer und Chia

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Preiselbeeren, Cracker



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Estragon Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Miesmuschel Cocktail mit Safrancreme

Kraftbrühe mit Walnusnockerl

Englisches Roastbeef

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Pistazien-Fudge Cake mit Mango und Stracciatella Eis

CHEF RENE'S ERBSEN EINTOPF

mit Eisbein und Wiener Würstchen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

Afrikanische Erdnuss Suppe

Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Maracuja-Mascarpone Creme mit Brombeer und Chia

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder Kabinett, trocken

Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,75l 30,00 €

2019 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75l 38,90 €

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