



ABENDESSEN
Freitag, 3. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT

Blattsalat mit Käse-Ei Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

Gebratener Buntbarsch
Safransauce, Dillgurken, Kartoffeln

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Gemüse, Polentaschnitte

Fusilli Pasta & Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS

Griechisches Joghurteis mit Johannisbeeren und Cassis

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Tex-Mex Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Gemüse, Polentaschnitte

Griechisches Joghurteis mit Johannisbeeren und Cassis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Frühlings Quiche mit Lachs, Lauchzwiebeln und Dijon Senf

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Käse-Ei Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Gefüllter Kräuter-Crepe mit Frischkäse und Karottencreme

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Teruzzi & Outhod
Toskana / 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