



**ABENDESSEN**  
**Dienstag, 7. April 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Entenbrust mit Rotweinzwiebeln und Pinienkernen

**SALAT**

Panzanella mit krossem Ciabatta

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

**HAUPTGERICHTE**

Marie´s Fisch & Shrimp Burger  
Spiegelei, Sauce Tartare, Cole Slaw Salat, Pommes Frites

Getrüffelte Wild-Hackbällchen  
Pilzsauce, gerösteter Rosenkohl, Walnuss Crunch, Gnocchi

„Asia Touch Pasta“  
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust  
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

**DESSERTS**

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Espresso Eis mit gelben Früchten und Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



**GEDECK**  
Butter, Curry Butter, Rote-Bete Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

„Asia Touch Pasta“  
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust  
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

**HAUSMANNSKOST**  
Prosciutto-Mozzarella Panini mit Basilikum Dip

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Bulgur-Bratling mit Arabic-Salat und Muhammara-Crème Fraiche

Espresso Eis mit gelben Früchten und Karamell

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Chardonnay, Koonunga Hill  
Weingut Pernfolds Koonunga Hill  
Süd - Australien  
0,75l 25,20 €

2022 Shiraz & Cabernet Sauvignon  
Weingut Kaapzicht Estate  
Stellenbosch / Südafrika  
0,75 l 28,40 €

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