



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 10. April 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Geflämmter Ziegenkäse mit Pfirsich

Bärlauch-Lachsroulade mit Zitronencreme

**SALAT**

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

**SUPPEN**

Geflügelkraftbrühe mit Käseknusper

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

**HAUPTGERICHTE**

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Rinderhüfte „Madagaskar“

Balsamico Creme, Tomaten-Avocado Salat, Kräuter-Gnocchi

Weißwein-Rosmarin Kaninchenfilet

mit Oliven-Fenchelkompott und Schmorkartoffeln

**DESSERTS**

Frischkäsemousse mit Granatapfeleis und Karamell-Mandeln

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



**GEDECK**

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Bärlauch-Lachsroulade mit Zitronencreme

Geflügelkraftbrühe mit Käseknusper

Rinderhüfte „Madagaskar“

Balsamico Creme, Tomaten-Avocado Salat, Kräuter-Gnocchi

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

**AUS DER KALTEN KÜCHE**

Kalter Schweinebraten mit Senf-Zwiebel, Gewürzgurke und Phoenix Brot

**VEGETARISCHES MENÜ**

Geflämmter Ziegenkäse mit Pfirsich

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

Gebackene Kürbisbällchen

mit Sesam-Gurken und getrockneter Tomate

Frischkäsemousse mit Granatapfeleis und Karamell-Mandeln

**WEINEMPFEHLUNG**

2025 Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch / Südafrika

0,75l 24,00 €

2025 Skraalhans Rosé Pinotage, trocken

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch, Südafrika

0,75 l 24,00 €

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