



ABENDESSEN
Samstag, 11. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierte Trauben, Safran-Zitronen Reis

Wildschwein-Sauerbraten

Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Pikant marinierte Hähnchenspieße

Tonkatsu Sauce, gebratener Pak Choi, Avocado-Kartoffelstampf

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Cassis-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierte Trauben, Safran-Zitronen Reis

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Cassis-Chantilly

HAUSMANNSKOST

Matjes Filets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Geröstete Schupfnudeln

Lauch-Tomatengemüse, Saint Maure Ziegenkäse

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2025 KWV Sauvignon Blanc

Weingut KWV

Südafrika / Western Cape

0,75l 24,00 €

2025 KWV Shiraz/Syrah

Weingut KWV

Südafrika / Western Cape

0,75l 24,00 €

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