



ABENDESSEN
Donnerstag, 14. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Meeresfrüchte „Skagen“ auf Vollkornbrot

Elsässer-Flammkuchen mit Frühlingszwiebeln

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Käsecremesuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Weißkohl, Kartoffel-Nussbällchen

“Pasta di Foresta”

Penne mit Jungschweinsugo, Möhrchen, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey´s Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Gebackenes Käse Bällchen mit Portwein Kirschen



GEDECK

Butter, Masala Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Weißkohl, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

AUS DER KALTEN KÜCHE

Kürbiskernbrot mit Baguette Salami, norwegischem Käse und Essig Gemüse

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey´s Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2024 Dackenhimer Liebesbrunnen, Q.b.A
Remstalkellerei / Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,90 €

2023 Spätburgunder, Q.b.A, feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
0,75l 27,50 €

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