



ABENDESSEN
Mittwoch, 22. April 2026
Auf See

VORSPEISEN
Räucherfisch Creme mit Orange und Safran

„Albondigas“
Kleine spanische Fleischbällchen in Sherry-Tomatensauce

SALAT
Linsen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN
Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE
Branzino aus dem Mittelmeer
Bouillabaisse-Beurre Blanc, Caponata, Oliven-Baguette

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kräuterreis

Tennessee BBQ-Kassler
gebackene Bohnen, Cole Slaw, Kartoffel-Maispüree

DESSERTS
Weiße Schokoladen-Tarte mit Marakuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Lingot d`Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Dill Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Räucherfisch Creme mit Orange und Safran

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kräuterreis

Weiße Schokoladen-Tarte mit Marakuja und Schokoladeneis

AUS DER KALTEN KÜCHE
Phoenix Brot mit Griebenschmalz und saurer Gurke

VEGETARISCHES MENÜ
Linsen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75l 24,00 €

2025 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*