



ABENDESSEN
Sonntag, 26. April 2026
Auf See

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Wildkräuter Ochsenbacke
Merlot Rotweinsauce, Buttermöhrrchen, Kartoffelstampf

Kardamon-Lammcurry
Gepickelte Mango, Kichererbsen, Linsenchips, Basmati Reis

DESSERTS
Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Vanilleeis

Mohntörtchen mit Fruchtkompott und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Raz el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Wildkräuter Ochsenbacke
Merlot Rotweinsauce, Buttermöhrrchen, Kartoffelstampf

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Vanilleeis

AUS DER KALTEN KÜCHE
Maultaschensalat mit Kürbiskeröl

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Fruchtkompott und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Teruzzi & Outhod
Toskana / Italien
0,75l 25,20 €

2023 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75l 27,30 €

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