



ABENDESSEN

Dienstag, 28. April 2026

Auf See

VORSPEISEN

Surimi & Butterfisch mit Spargelsalat

Gezupftes Spanferkel mit Bohnencreme und Barbecue Dip

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Kurkuma-Zitronengras Sauce, grüne Bohnen, Gnocchi

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Bolognese

mit Grana Padano und Pancetta Chips

DESSERTS

Ananas-Tarte Tatin, Cappuccino Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Cracker



GEDECK

Butter, Pfeffer Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Surimi & Butterfisch mit Spargelsalat

Französische Zwiebelsuppe

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Ananas-Tarte Tatin, Cappuccino Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Red Skin Kartoffeln

mit gebackenen Kichererbsen und Minze Joghurt

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling, Q.b.A

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

0,75l 37,80 €

2023 Spätburgunder, Q.b.A, feinfruchtig

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

0,75 l 27,50 €

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