



ABENDESSEN
Mittwoch, 27. Mai 2026
Auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Beeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Blattsalate mit Granatapfel und Dattelnküsper

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch Filet
Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelaufauf

Weißwein-Rosmarin Kaninchenfilet
mit Oliven-Fenchelkompott und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Tatare, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Broccoli, Kartoffelaufauf

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Beeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe mit Asia Nudeln

Mais-Waffel mit Chipotle-Limettensauce und Quinoasalat

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling, trocken
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach,
Ribeauvillé, Elsass, 13% Vol.
30,50 €

2021 Corte Giara Amarone Della
Valpolicella
Weingut Allegrini, La Groletta, 15% Vol.
39,00€

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