



ABENDESSEN
Freitag, 19. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Ziegenfrischkäsecreme mit Rote Bete und Trauben

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Senf-Honigsuppe mit Brot-Chip

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip-Filet
Holundersauce, Birne, Romanesco, Kapern-Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

„Spaghetti Genovese“
Prosciutto, mediterranes Gemüse, Perlmozzarella

DESSERTS

Mini-Quark-Pfannkuchen mit Zimt-Litschi-Sauce und Schokoladeneis

Weißes Schokoladenmousse mit Vanilleknusper und Kiwi

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Crème de Ratatouille, Zucchini-Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup-Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini-Quark-Pfannkuchen mit Zimt-Litschi-Sauce und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Senf-Honigsuppe mit Brot-Chip

Gebackene Aubergine, Kirschtomaten, Kichererbsen-Blumenkohl

Weißes Schokoladenmousse mit Vanilleknusper und Kiwi

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling Kabinett
Weingut Kloster Eberbach
Rheingau / Deutschland
0,75 l 28,90 €

2020 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 44,10 €

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