



ABENDESSEN
Sonntag, 21. Juni 2026
Auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Gebeiztes Thunfisch-Tatar mit Wakame und Erdnussauce

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch-Filet
Safransauce, Speck-Knusper, Rosenkohl, Selleriecreme

Ochsenhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Weißwein-Rosmarin-Kaninchenfilet
mit Oliven-Fenchelkompott und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Pistazien-Kirsch-Törtchen

Stracciatella-Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Geschmolzener Limburger mit Zwieback und Pflaumen



GEDECK

Butter, Chimichurri-Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebeiztes Thunfisch-Tatar mit Wakame und Erdnussauce

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Ochsenhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella-Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe mit Nudeln

Vollkorn-Smørrebrød
Rauchkarotten, gepickelte Zwiebel, Kräutercreme

Pistazien-Kirsch-Törtchen

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling, QbA, trocken
Weingut Schloss Ortenberg,
Baden, 12 % Vol.
0,75 l 37,80 €

2023 Spätburgunder, QbA, feinfruchtig
Weingut Schloss Ortenberg,
Baden, 12,5 % Vol.
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*