



ABENDESSEN
Sonntag 23. August 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

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Cornflakes-Käse-Putenrolle
Grüner Pfeffer-Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS
Mini-Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Dana Blu, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

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

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpnickelsauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Mini-Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

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

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Penfolds Koonunga Hill
Südaustralien
0,75 l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon, Koonunga Hill
Weingut Penfolds Koonunga Hill
Südaustralien
0,75 l 25,20 €

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