



ABENDESSEN
Dienstag, 25. August 2026
Auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Gebackenes Fischbällchen, Kaviarsauce, Erbsencreme

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe mit Asia-Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch
Gewürzsauce, Chili-Pak Choi, Couscous-Sommerrolle

*Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Weißwein-Rosmarin-Kaninchenfilet
mit Oliven-Fenchelkompott und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella-Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa-Rosinen, Baguette

** 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, Ras el Hanout Hummus, BBQ-Ranch-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackenes Fischbällchen, Kaviarsauce, Erbsencreme

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella-Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

HAUSMANNSKOST

*Heringsleckerbissen mit Petersilienkartoffeln und Quark

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe mit Asia-Nudeln

Marie´s Flammkuchen
Weißwein-Feigen, Camembert, Rucola, Traubenkernessig

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2023 Müller-Thurgau, Q.b.A., trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75 l 25,80 €

2023 Malbec Aruma, trocken
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €

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