



ABENDESSEN
Freitag 28. August 2026
Auf See

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes-Sticks
mit Pak-Choy-Wakame-Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ-Pulled-Pork

SALAT
Zucchinisalat mit Parmesan-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Latino-*Fisch-Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado-Salsa, kreolischer Reis

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffeltaler

*Schweinerückensteak mit Blue-Stilton-Kruste
Basilikum-Beurre-blanc, Möhrchen, Zitronenpfeffer-Kartoffel

DESSERTS
Tiramisu mit Granatapfelsauce

Gemischtes Eis, Blaubeeren, Amaretto-Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Lingot d`Argental, Pflaumensenf, Ciabatta

** 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, Chimichurri-Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ-Pulled-Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino-Fisch-Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado-Salsa, kreolischer Reis

Tiramisu mit Granatapfelsauce

HAUSMANNSKOST
Wurstsalat und Obatzda mit ofenfrischer Brezel

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchinisalat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Gemischtes Eis, Blaubeeren, Amaretto-Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Rings Riesling, Q.b.A.
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,90 €

2022 Black Print Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Rheinpfalz / Deutschland
0,75 l 33,60 €

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