



ABENDESSEN
Samstag 29. August 2026
Auf See

VORSPEISEN

*Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Coleslaw-Salat

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelensteak

Sauce Florentina, Pesto-Rosso-Gemüse, Risottokugel

Barbarie-*Entenbrust

Cointreau-Orangen-Sauce, Wirsing, Pistazienkrokette

Asiatischer Grillspieß

mit Essig-Chili-Dip, Wasabi-Gurkensalat und Bratnudeln

DESSERTS

Churros-Ring mit dunklem Schokoladeneis und Beeren

Schwarzwälder Kirsch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Cracker

** 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

*Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Barbarie-*Entenbrust

Cointreau-Orangen-Sauce, Wirsing, Pistazienkrokette

Churros-Ring mit dunklem Schokoladeneis und Beeren

STRAMMER MAX

Phoenix Brot mit Schinkenspeck, *Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Schwarzwälder Kirsch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”

Miguel Torres Penedes Winery

Katalonien / Spanien

0,75 l 26,30 €

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