



ABENDESSEN
Donnerstag 17. September 2026
Auf See

VORSPEISEN

*Meeresfrüchte auf gebratener Ananas
Avocado-Chili Dip | Salsa Latino | Tortilla Chips

SPAGO Antipasti
*Schinken & Melone | Salami | Mozzarella Caprese
Balsamico Gemüse | Thunfisch Salat | Oliven | Grissini

SALAT

Römersalat | Sardellen-Parmesan Dressing | Croutons
BBQ Hähnchen | Sesam Popcorn

SUPPEN

Kraftbrühe | Eierstich | Pfannkuchentaler

Grüne Gewürzwundersuppe
Palmenherzen | Tofu | Kokosmilchschaum

HAUPTGERICHTE

Pazifik Butterfisch Steak
Sambal Hollandaise | Asia Ratatouille | Calrose Bratreis

Geschmorte Rinderhüfte
Pfefferkornsauce | Pancetta Speck Bohnen | Kartoffelgratin

Cannonball Rigatoni Pasta
Tomatensauce | Chili Hackbällchen | Provolone | Pinienkerne

DESSERTS

ROBERTA´S SCHOKOLADEN VARIATION
Schoko-Brownie | Weißes Mousse | Eiscreme

Bergkäse | Limburger | Chaumes | Pfirsich| Brioche

Frisch geschnittene Früchte

** 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 | Mandel-Safran Hummus
Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

*Meeresfrüchte auf gebratener Ananas
Avocado-Chili Dip | Salsa Latino | Tortilla Chips

Kraftbrühe | Eierstich | Pfannkuchentaler

Geschmorte Rinderhüfte
Pfefferkornsauce | Pancetta Speck Bohnen | Kartoffelgratin

Schoko-Brownie | Weißes Mousse | Eiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Römersalat | Kräuter Dressing | Croutons | Parmesan
Sesam Popcorn

Grüne Gewürzwundersuppe
Palmenherzen | Tofu | Kokosmilchschaum

Chinese Theater Sweet Chili Bratnudeln | Gebackenes Ei

Schoko-Brownie | Weißes Mousse | Eiscreme

WEINEMPFEHLUNG

2023 Pouilly-Fumé Chatelain, trocken
Weingut Les Vignes de St. Laurent, Domaine
Chatelain, Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2017 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes
Pinot Noir AOC, trocken Weingut
Burgund / Frankreich
0,75 l 57,80 €

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