



ABENDESSEN

Freitag, 20. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Pancetta-Forellenfilet mit Bulgur-Fruchtsalat und Dill Pesto

Brokkoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT

Farfalle Pasta-Gemüsesalat

SUPPEN

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Victoria Barschfilet
Choron Sauce, weißer Spargel, Grießcreme

Kalbsbäckchen „Gremolata“
Rotweinsauce, Thymian-Gemüse, Duchesse Kartoffeln

„Pasta al Ragù d’Anatra“
Penne mit Entenragout, Pfeffer-Karotten und Parmesan Chips

DESSERTS

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Nougat-Eiskaffee Frappé

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Safran-Frischkäse, Ketjap Manis Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pancetta-Forellenfilet mit Bulgur-Fruchtsalat und Dill Pesto

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Kalbsbäckchen „Gremolata“
Rotweinsauce, Thymian-Gemüse, Duchesse Kartoffeln

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

HAUSMANNSKOST

Blunzen-Kartoffel Gröstl mit Sauerkraut und Spiegelei

VEGETARISCHES MENÜ

Farfalle Pasta-Gemüsesalat

Blumenkohlcremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Nougat-Eiskaffee Frappé

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien

0,75 l 25,20 €

2022 Ursprung

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,30 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.