



ABENDESSEN

Freitag, 27. März 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Spanferkel Törtchen mit Gewürzgurke

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Ochsenbrust Sauerbraten

Rosinensauce, Rotkohl, Mandelkrokette

Puten Piccata Milanese

Tomatensauce, Balsamico-Gemüse, Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Raz el Hanout-Frischkäse, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Kraftbrühe mit Grießnocken

Ochsenbrust Sauerbraten

Rosinensauce, Rotkohl, Mandelkrokette

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

LATINO BAUERNOMELETT

Chorizo, Kartoffeln, Zwiebel, Tomaten, Paprika, Oliven, Käse

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

„Tacu“

Gebratener Reis mit Bohnen, Spiegelei und gegrillter Banane

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €

2022 Fernweh Pinot Noir

Winzergenossenschaft Herxheim

Pfalz / Deutschland

0,75 l 25,20 €

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