



ABENDESSEN

Dienstag, 21. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

*Butterfisch Tataki mit Wasabi-Creme und Miso-Reis

*Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Rotkohl Essenz mit Orangen Quenelle

Hackfleisch-Käsesuppe mit Brioche Croutons

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Pok Choy, Sesam-Calrose Reis

*Schweinefilet Wellington

Pilzsauce, grüne Bohnen, Duchesse Kartoffel

*Asado Lammkeule

Jerk Gewürzsauce, Chimichurri-Gemüse, Rosmarinkartoffeln

DESSERTS

Schokoladenkekse-Mousse mit Obstkompott

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Bleu d'Auvergne, Brie de France, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Safranbutter, Basilikum-Ricotta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Butterfisch Tataki mit Wasabi-Creme und Miso-Reis

Hackfleisch-Käsesuppe mit Brioche Croutons

*Asado Lammkeule

Jerk-Gewürzsauce, Chimichurri-Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Schokoladenkekse-Mousse mit Obstkompott

HAUSMANNSKOST

Bauernomelett mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Rotkohl Essenz mit Orangen Quenelle

Indisches Gemüsecurry

Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chablis AC Brocard

Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75 l 41,00 €

2022 Vet Rooi Olifant

Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l 38,90 €

* 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.