



ABENDESSEN

Donnerstag, 30. April 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Bananen Cocktail mit Pandan Colada

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Wildschwein Sauerbraten

Pumpernickel-Rosinensauce, Brokkoli, Mandelkroketten

„Pasta Bolognese“

Spaghetti mit Hackfleisch Sugo, Röstgemüse und Parmesan

DESSERTS

Schoko Ganache Tart

Marillenröster, Walnuss Eis, Vanille Schlagobers

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Brioche Toast



GEDECK

Butter, getrüffelter Frischkäse, Ratatouille Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Wildschwein Sauerbraten

Pumpernickel-Rosinensauce, Brokkoli, Mandelkroketten

Schoko Ganache Tart

Marillenröster, Walnuss Eis, Vanille Schlagobers

HAUSMANNSKOST

Wurstsalat und Obatzda mit ofenfrischer Brezel

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Spinat-Champignon Quiche

Safran-Chiliflocken Sauce, geschmorter Bauernsalat

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2023 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,90 €

2022 Ursprung

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,30 €

* 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.