



ABENDESSEN

Samstag, 02. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Fenchel Marrakesch
Karotten Hummus, Zitronensalz, geröstete Mandeln

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Sellerie-Möhren Salat mit Bloody Mary Crème Fraîche

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Blumenkohlsuppe mit Kürbiskernöl und Kurkuma Sahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch Filet
Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, grüne Bohnen, Kartoffelauflauf

Gefülltes Mais-Hähnchen
Portweinsauce, Wurzelgemüsepuree, Gnocchi

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Marmor Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Dana Blu, Préféré Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Caponata Creme, Basilikum Pesto Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, grüne Bohnen, Kartoffelauflauf

Marmor Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

HAUSMANNSKOST

Schweizer Wurst-Käsesalat mit Phoenix Brot

VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel Marrakesch

Karotten Hummus, Zitronensalz, geröstete Mandeln

Blumenkohlsuppe mit Kürbiskernöl und Kurkuma Sahne

Curry-Graupen mit Humus, Brokkoli und Linsen Chips

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2023 Riesling Kabinett Fruchtig

Weingut Kloster Eberbach

Rheingau, Deutschland

0,75 l 28,90 €

2022 Black Print

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €