



## ABENDESSEN

**Sonntag, 03. Mai 2026**  
**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

### SALAT

Rote-Bete-Salat mit Orangen-Pfeffer Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Geschmorte Kalbsbäckchen

Himbeeressig Sauce, Kräutergemüse, Duchesse Kartoffel

„Pasta Coq au Vin“

Fusilli mit Rotwein-Hühnchenragout, Speckstreifen,  
Perlzwiebeln und Croutons

### DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



## GEDECK

Butter, Wasabi-Soja Creme, Spinat-Feta Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blue Cheese-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

### HAUSMANNSKOST

Deftiger Matroseneintopf mit Schweinebauch

### VEGETARISCHES MENÜ

Rote-Bete-Salat mit Orangen-Pfeffer Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Linsensamosa mit Knoblauchjoghurt, Chili-Mango und Minzreis

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

### WEINEMPFEHLUNG

**2023 Steirisch Klassik Sauvignon Blanc**

Weingut Tement

Steiermark / Österreich

**0,75 l 34,70 €**

**2021 Bottelary Hills Estate Blend**

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch / Südafrika

**0,75 l 28,40 €**