



ABENDESSEN

Montag, 04. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Rindfleisch Carpaccio „Al Tartufo“

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Mostrichcremesuppe mit Estragon Ciabatta

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,

Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im Schinkenspeck

Mixed Pickles Sauce und Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Pasta Tandoori Alfredo“

Cremige Rigatoni mit Tandoori-Hähnchen, Grillauberginen
und Parmesan

DESSERTS

Haselnusstorte mit Nougat und Kirscheis

Pistazieneis, Obstsalat, Studentenfutter, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Koriander-Crème fraîche, Chipotle-BBQ Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rindfleisch Carpaccio „Al Tartufo“

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,

Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Haselnusstorte mit Nougat und Kirscheis

HAUSMANNSKOST

Blutwurst mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Mostrichcremesuppe mit Estragon Ciabatta

Ananas-Bratreis mit Tofu Spieß und Ketjap Manis Sauce

Pistazieneis, Obstsalat, Studentenfutter, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo Cuvée

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €

2018 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland

0,75 l 38,90 €