



ABENDESSEN

Donnerstag, 07. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Blutwurst Flammkuchen mit Portwein-Schalotten Marmelade

SALAT

Karotten-Orangensalat mit Leinsamen Cracker

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Barschfilet in Ei gebacken

Tomaten-Kapern Sauce, Pfeffer-Zucchini, Champignon Reis

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

„Pasta di Foresta“

Penne mit Jungschweinsugo, Erbsen, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Paris Brest mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Hummus, Kidneybohnen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Paris Brest mit Rum-Rosineneis und Nougat

„VESPER TELLER“

Schinkenspeck, Aufschnitt, Leberwurst, Käse, gefülltes Ei,
eingelegtes Gemüse, Tomate, Gurke, Bauernbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Karotten-Orangensalat mit Leinsamen Cracker

Polenta-Gemüsecremesuppe

Tofu-Gemüse Frühlingsrolle, Sweet Chili Sauce, Sesam-Chinakohl

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling Qba

Weingut Rings GbR

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,90 €

2022 Ursprung

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,30 €