



## ABENDESSEN

**Montag, 11. Mai 2026**

**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Tomaten Carpaccio  
mit Ziegenkäsecreme, Walnussöl und Ciabatta-Streusel

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

### SALAT

Caesars-Palace-Salat

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Distelöl

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet  
Krustentiersauce, Blattspinat, Mandelreis

Cotswold Rinderbäckchen  
Whisky-Sauce, Honig glasiertes Gemüse, Ofenkartoffel

Fleischlasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

### DESSERTS

Bananen-Nougat-Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rum-Sauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



## GEDECK

Butter, Chimichurri-Frischkäse, Schalotten Karamell Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Cotswold Rinderbäckchen

Whisky-Sauce, Honig glasiertes Gemüse, Ofenkartoffel

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rum-Sauce

### HAUSMANNSKOST

Kalter Braten mit Remoulade, Bratkartoffeln und Gewürzgurke

### VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten Carpaccio  
mit Ziegenkäsecreme, Walnussöl und Ciabatta Streusel

Kürbiscremesuppe mit Distelöl

Risotto “Verdure” mit Pesto Rosso

Bananen-Nougat Trifle

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2022 Elsässer Riesling

F.E. Trimbach

Elsass / Frankreich

0,75 l 30,50 €

#### 2022 Ursprung

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,30 €