



ABENDESSEN

Donnerstag, 28. Mai 2026
Auf See

VORSPEISEN

Mini-Fischkrokette mit nordischem Kohlsalat

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

„Norsk Fiskerens Tallerken“

Kabeljaufilet im Aquavit-Backteig mit Erbsenstampf, Dill-Remoulade
und Kartoffelecken

Schweinefilet Medaillons

Madeira Sauce, Mandel-Brokkoli, Polenta Creme

Poulardenbrust

Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Fischkrokette mit nordischem Kohlsalat

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Schweinefilet Medaillons

Madeira Sauce, Mandel-Brokkoli, Polenta Creme

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2021 Rings Riesling

Weingut Rings

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,90 €

2022 Fernweh Pinot Noir

Winzer-genossenschaft Herxheim

Pfalz / Deutschland

0,75 l 25,20 €