



ABENDESSEN

Donnerstag, 25. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Blattsalate mit Sardellendressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokos-Suppe mit Asia Nudeln

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarsch Filet
Bruschetta-Sauce, Gemüsereis, Knoblauchbaguette

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Weißwein-Rosmarin Kaninchenfilet
mit Fenchel und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Himbeeren und Sabayon

Stracciatella-Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Brie de France, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella-Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokos-Suppe mit Asia Nudeln

Curry-Graupen mit Hummus, Brokkoli und Linsen Chips

Pralinenmousse-Törtchen mit Himbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Trimbach

Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach

Elsass / Frankreich

0,75 l • 30,50 €

2017 Gevrey Chambertin Vieilles Vignes

Gérard Seguin

Burgund / Frankreich

0,75 l • 57,80 €