



ABENDESSEN

Sonntag, 28. Juni 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes-Sticks
mit Pak-Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ-Pulled-Pork

SALAT

Zuccinissalat mit Parmesan-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurst-Bällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Latino Style Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado-Salsa, kreolischer Reis

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvados-Sauce, Ratatouille, Kartoffelpfannkuchen

Maispouardenbrust
Blauschimmelkäsesauce, Gemüsespießchen, Duchesse Kartoffel

DESSERTS

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna-Cotta

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis-Grütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Appenzeller, Gorgonzola, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Curry-Hummus, Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ-Pulled-Pork

Kraftbrühe mit Mettwurst-Bällchen

Latino Style Fisch Combo

Cajun-Gewürzsauce, Avocado-Salsa, kreolischer Reis

Mango-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

VEGETARISCHES MENÜ

Zuccinissalat mit Parmesan-Dressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüse-Taschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis-Grütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc, Sancerre

Domaine Michel Thomas

Loire / Frankreich

0,75 l • 35,70 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich

0,75 l • 26,30 €