



ABENDESSEN

Montag, 29. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Grillgemüsesalat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkel-Biskuit

Polenta-Gemüse-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange

Grand-Marnier-Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nuss-Bällchen

„Pasta di Foresta“

Penne mit Jungschwein-Sugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosinen-Eis und Nougat

Bailey's-Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Dana Blu, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Currybutter, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rinderkraftbrühe mit Dinkel-Biskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand-Marnier-Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nuss-Bällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosinen-Eis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüse-Cremesuppe

Zucchini-Champignon-Teriyaki mit Sushireis

Bailey's-Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Fernweh Riesling

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,75 l 26,30 €

2022 Ursprung

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 27,30 €