



ABENDESSEN

Donnerstag, 02. Juli 2026
Kreuzen in Spitzbergens Fjorden

VORSPEISEN

Shrimp-Cocktail mit Toast und Avocado

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauch-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik-Barschfilet

Ananas-Sambal-Sauce, Pak Choi, Sesam-Calrose-Reis

Schweinefilet am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahm-Sauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Mediterranes Kaninchen Cordon-Bleu

mit Thymian-Letscho und gebratenen Zitronen-Pfeffer-Gnocchi

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanilleis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimp-Cocktail mit Toast und Avocado

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Schweinefilet am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahm-Sauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauch-Cremesuppe

Indisches Gemüse-Curry

Papadums, Mango Chutney, Basmati-Reis

Rote Grütze mit Vanilleis

WEINEMPFEHLUNG

2021 Rings Riesling

Weingut Rings

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

2023 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

0,75 l • 25,00 €