



ABENDESSEN

Freitag, 03. Juli 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfeffer-öl

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Krustentier-Sauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen-Preiselbeer-Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Kirschen-Nougat-Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rum-Sauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Wildblumenkäse, Taleggio, Feigensenf, Baguette



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)

Birnen-Preiselbeer-Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rum-Sauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”

mit Frischkäse, Croutons und Minz-Pfeffer-Öl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Kirschen-Nougat-Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Kaitui Sauvignon Blanc

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 33,60 €

2022 Fernweh Pinot Noir

Winzergenossenschaft Herxheim

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 25,20 €