



ABENDESSEN
Mittwoch, 08. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
„Poisson Cru Tahitienne“
Roh marinierte Makrele mit Limette, Chili und Kokos

Mini-Strammer Max mit Spiegelei

SALAT
Radieschen-Mandarinen-Salat mit Pumpernickel

SUPPEN
Borscht mit Roggenbrot-Crostini
Kichererbsensuppe mit Papadums

HAUPTGERICHTE
Branzino aus dem Mittelmeer
Bouillabaisse-Beurre-Blanc, Oliven-Gemüse-Reis
Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake-Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Rösti
Linguine mit Schinken-Sahne-Sauce, Pesto Rosso und Bel Paese

DESSERTS
Weiße Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis
Crema Catalana
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Lingot d´Argental, Fruchtsenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Teriyaki-Dip, Bruschetta-Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
„Poisson Cru Tahitienne“
Roh marinierte Makrele mit Limette, Chili und Kokos

Borscht mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes
Shiitake-Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Rösti

Weiße Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Radieschen-Mandarinen-Salat mit Pumpernickel

Kichererbsensuppe mit Papadums
Gebackene Tomate mit Avocado-Mus und gelber Pimenton-Sauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l • 37,80 €

2020 Quinta Quietud
Bodega Quinta Quietud
Kastilien León / Spanien
0,75 l • 44,10 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“