



ABENDESSEN
Freitag, 24. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio “Saint-Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minz-Pfeffer-Öl

Bismarckhering
mit Rote-Bete-Tatar und Dill-Zitronen-Creme

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Krustentier-Sauce, Blattspinat, Kurkuma-Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer-Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Bananen-Nougat-Trifle
Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rum-Sauce
Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Ras-el-Hanout-Hummus, Walnuss-Pesto-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bismarckhering
mit Rote-Bete-Tatar und Dill-Zitronen-Creme

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

Bananen-Nougat-Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling

Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
0,75 l • 37,80 €

2022 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar
Gols, Burgenland / Österreich
0,75 l • 26,30 €

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