



ABENDESSEN
Samstag, 25. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Grünschalmuschel Bruschetta

Blutwurst-Frühlingsrolle
mit Rahmsauerkraut and Zwetschgen-Chutney

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Nordische Lamm Essenz mit Wurzelgemüse und Graupen

Gemüsecremesuppe mit Leinsamen-Cracker

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht
Kapernsauce, Mandel-Brokkoli, Red Skin Kartoffeln

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Fusilli & Fleischbällchen
Champignonrahmsauce, Pfeffer-Zucchini, Bell-Paese-Käse

DESSERTS

Mandel-Fudge-Cake mit Heidelbeeren und Stracciatella-Eis

Maracuja-Mascarpone-Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Curry Butter, Florentina-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuschel Bruschetta

Nordische Lamm Essenz mit Wurzelgemüse und Graupen

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Mandel-Fudge-Cake mit Heidelbeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurken-Salat

Gemüsecremesuppe mit Leinsamen-Cracker

Gemüseküchlein, Süß-Chilisauce, gebratener Reis

Maracuja-Mascarpone-Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2025 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter
Pfalz / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

2022 Ursprung

Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland

0,75 l • 27,30 €

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