



ABENDESSEN

Sonntag, 02. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

„British Fish & Chips“

Seelachs und Zwiebelringe im Bierteig mit Erbsenpüree,
Essig-Mayonnaise und Pommes Frites

Schweinefilet Wellington

Portwein Jus, Romanesco Creme, Fondantkartoffel

„Pasta al Ragú d’Anatra“

Rigatoni mit Entensugo, Röstgemüse und Parmesan

DESSERTS

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Kirscheneis

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„British Fish & Chips“

Seelachs und Zwiebelringe im Bierteig mit Erbsenpüree,
Essig-Mayonnaise und Pommes Frites

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75 l • 41,00 €

2023 Châteauneuf du Pape Télégramme

Vignoble Brunier

Rhône / Frankreich

0,75 l • 49,40 €

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