



ABENDESSEN
Mittwoch, 05. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Dublin-Bay Garnelentoast mit Worcestershire Aioli

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Penne Pasta „Emerald Isle“

Kalbsnierchen in Zwiebelsauce, Speck-Rosenkohl, Blauschimmelkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys-Eis-Kaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Dublin-Bay Garnelentoast mit Worcestershire Aioli

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Baileys-Eis-Kaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo Cuvée

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 33,60 €

2020 Amarone Costasera Classico

Weingut Masi

Venetien / Italien

0,75 l • 62,00 €

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