



ABENDESSEN

Freitag, 14. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Bananen-Kiwi Cocktail

Geflügel Frühlingsrolle mit Glasnudeln und Hoisin Sauce

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Bierkäsesuppe mit Laugencroutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken

Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle

Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Caramel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel Frühlingsrolle mit Glasnudeln und Hoisin Sauce

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken

Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

HAUSMANNSKOST

Kalbszungensalat mit Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Bierkäsesuppe mit Laugencroutons

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Caramel

WEINEMPFEHLUNG

2024 Weissburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

2022 Fernweh Pinot Noir, DQW

Vereinigte Winzer Deutschlands

Baden / Deutschland

0,75 l • 25,20 €

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