



ABENDESSEN

Samstag, 15. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Miesmuschel Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Turmeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Irishes Guinness-Hirschragout

Speck-Champignons, Schmorkohl, Kartoffelpüree

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Litschisauce

Baileys Crème Brûlée

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Préféré Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel Cocktail

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Irishes Guinness-Hirschragout

Speck-Champignons, Schmorkohl, Kartoffelpüree

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Litschisauce

HAUSMANNSKOST

Leberkäs Salat mit gefülltem Ei und Käsebrot

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Ofen-Süßkartoffel

mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Baileys Crème Brûlée

WEINEMPFEHLUNG

2025 Oliver Zeter Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

2023 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

0,75 l • 25,00 €

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