



ABENDESSEN

Montag, 17. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Gegrillter Provolone mit Früchtesenf und Glühweinbirnen

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Hirsch-Sauerbraten

Rosinensauce, Apfel-Rotkohl, Mandelkrokette

Truthahn Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillter Provolone mit Früchtesenf und Glühweinbirnen

Kraftbrühe mit Grießnocken

Hirsch-Sauerbraten

Rosinensauce, Apfel-Rotkohl, Mandelkrokette

Schokoladen-Brownie mit Himbeeren und Zimt-Chantilly

HAUSMANNSKOST

Bayerischer Weißwurstsalat mit Laugenstange

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil

Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland

0,75 l • 31,00 €

2022 Bottelary Hills Estate Blend

Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika

0,75 l • 28,40 €

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