



## ABENDESSEN

Mittwoch, 19. August 2026

Erholung auf See

### VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks

mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

### SALAT

Zucchini-salat mit Parmesandressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Nord Atlantik Fisch Combo

Gewürz Hollandaise, glasierte Lauchstreifen, Algenreis

Wildkräuter-Ochsenbacke

Calvados Sauce, Ratatouille, Kartoffelpfannkuchen

Kaninchen-Pistazienrolle

Portweinsauce, Thymian-Letscho, Zitronen-Pfeffer Gnocchi

### DESSERTS

Matcha-Creme Schnitte, Erdbeeren, Mango Sauce

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis Grütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Fruchtsauce, Dinkel Muffin



## GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Nord Atlantik Fisch Combo

Gewürz Hollandaise, glasierte Lauchstreifen, Algenreis

Matcha-Creme Schnitte, Erdbeeren, Mango Sauce

### HAUSMANNSKOST

Kalte Frikadelle mit Senf, Gewürzgurke und Schwarzbrot

### VEGETARISCHES MENÜ

Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis Grütze, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

**2024 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC**

Cantine San Silvestro

Piemont / Italien

**0,75 l • 27,30 €**

**2023 Black Print Q.b.A.**

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

**0,75 l • 33,60 €**

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