



ABENDESSEN

Donnerstag, 20. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

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 à l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

„Pasta di Foresta“

Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimps „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust à l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

HAUSMANNSKOST

Kalter Braten mit Remoulade, Bratkartoffeln und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2025 Grauburgunder

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

2018 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland

0,75 l • 38,90 €

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