



ABENDESSEN

Sonntag, 23. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Miesmuschel-Surimi Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT

Caesar's Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Krustentiersauce, Blattspinat, Turmeric Reis

Irishes Hereford Roastbeef

Senfrahmsauce, Meerrettich-Gemüse, Red Skin Kartoffeln

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Hummus, Chipotle Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Surimi Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Irishes Hereford Roastbeef

Senfrahmsauce, Meerrettich-Gemüse, Red Skin Kartoffeln

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

HAUSMANNSKOST

Schinken- und Käsebrot mit Radieschen Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo Cuvée

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 33,60 €

2024 Château Beaujolais Villages AOC

Laboure - Roi

Burgund / Frankreich

0,75 l • 35,90 €

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