



ABENDESSEN

Mittwoch, 26. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Gebackene Fischbällchen mit Erbsensalat und Kürbiskern-Remoulade

Beef Tatar „Worcestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Polentaschnitte

Poulardenbrust

Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Fischbällchen mit Erbsensalat und Kürbiskern-Remoulade

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Polentaschnitte

Birnen Cobbler mit griechischem Joghurteis

HAUSMANNSKOST

Blunzen-Kartoffel Gröstl mit Sauerkraut und Spiegelei

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Crème-Fraîche

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Iphöfer Silvaner, Q.b.A

Weingut Hans Wirsching KG

Franken / Deutschland

0,75 l • 24,20 €

2023 Spätburgunder, Q.b.A, feinfruchtig

Weingut Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

0,75 l • 27,50 €

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