



ABENDESSEN

Freitag, 28. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Bismarck Hering Smørrebrød mit Fenchel-Orangen Salat

Schinken Variation mit Roter Bete und Meerrettich

SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Ras el Hanout Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Branzino Filet

Bouillabaisse-Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Rösti Ecke

„Arctic Green Goddess Pasta“

Linguine in kräutergrüner Sauce mit Meeresfrüchten, Crunch
und Zitronen-Wacholder Öl

DESSERTS

Granatapfel Mousse Törtchen mit Maracuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bismarck Hering Smørrebrød mit Fenchel-Orangen Salat

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Rösti Ecke

Granatapfel Mousse Törtchen mit Maracuja und Schokoladeneis

HAUSMANNSKOST

Deftiger Matroseneintopf mit Würstchen und Schweinebauch

VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Ras el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Crema Catalana

WEINEMPFEHLUNG

2021 Rings Riesling

Weingut Rings

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

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.“*