



ABENDESSEN
Samstag, 29. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Pistazien-Ziegenkäse Praline mit Portwein-Feigen und Blätterteig

Brokkoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT

Nektarine mit Mozzarella Perlen und Jalapeño Limetten Dressing

SUPPEN

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

“Strammer Lachs”

Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

Wildschwein Pot au Feu

Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

“Penne Pasta al Baffo con Tonno”

Cremige Tomatensauce, Thunfisch, Petersilie, Provolone

DESSERTS

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Vanille-Eiskaffee Opera

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Préféré Tradition, Fruchtsenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pistazien-Ziegenkäse Praline mit Portwein-Feigen und Blätterteig

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Wildschwein Pot au Feu

Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

HAUSMANNSKOST

Bauern Omelett mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat

VEGETARISCHES MENÜ

Nektarine mit Mozzarella Perlen und Jalapeño Limetten Dressing

Blumenkohlcremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Vanille-Eiskaffee Opera

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.“