



ABENDESSEN

Mittwoch, 02. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Matjes Tatar „Hausfrauenart“ mit Pumpernickel

Gewürz Hackfleisch Samosa
mit Biryani Reissalat und Minz Sauerrahm

SALAT

Gerösteter Kürbissalat mit Feta

SUPPEN

Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen

Cremige Ratatouille Suppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Hokifilet

Weißwein Limetten Sauce, Peperonata, Tomaten Risotto

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

„Farfalle al Pesto di Noci“
Walnuss Pesto, Geflügelleber, Rosenkohl, Grana Padano

DESSERTS

Ananas Upside Down, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Litschi Panna Cotta mit Himbeercoulis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Meerrettich Creme, Muhammara, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Matjes Tatar „Hausfrauenart“ mit Pumpernickel

Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Ananas Upside Down, Espresso Eis, Granatapfelsauce

HAUSMANNSKOST

Blutwurst mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Bratkartoffeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gerösteter Kürbissalat mit Feta

Cremige Ratatouille Suppe

Gebackener Blumenkohl mit roter Paprikasauce und Safran Aioli

Litschi Panna Cotta mit Himbeercoulis

WEINEMPFEHLUNG

2024 Vernaccia di San Gimignano

Weingut Teruzzi & Outhod

Toscana / Italien

0,75 l • 25,20 €

2023 Malbec Aruma

Weingut Caro

Mendoza / Argentinien

0,75 l • 25,00 €

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