



ABENDESSEN

Freitag, 04. September 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Erbsen und Feta

Hackepeter mit Eier-Lauch Salat und Schwarzbrot

SALAT

Rote Rüben Salat mit Meerrettich Dressing

SUPPEN

Gewürzte Hühnersuppe mit Kokos und Glasnudeln

Rotkohlcremesuppe mit Apfelfroutons

HAUPTGERICHTE

Barschfilet in Ei gebacken

Tomaten-Kapern Sauce, Buttergemüse, Champignon Reis

Putenbrust Rollbraten

Chimichurri Sauce, Vichy Karotten, neue Kartoffeln

„Pasta Bolognese“

Spaghetti mit Hackfleischsugo, Röstgemüse und Grana Padano

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Baileys Eis, Pflaumenkompott, Müsliriegel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Kokos-Curry Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Hackepeter mit Eier-Lauch Salat und Schwarzbrot

Gewürzte Hühnersuppe mit Kokos und Glasnudeln

Barschfilet in Ei gebacken

Tomaten-Kapern Sauce, Buttergemüse, Champignon Reis

Baileys Eis, Pflaumenkompott, Müsliriegel, Schlagsahne

HAUSMANNSKOST

Bauernbrot mit Zungenwurst, Bergkäse, gefülltem Ei,
Senzwiebeln und Weißkohlsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Erbsen und Feta

Rotkohlcremesuppe mit Apfelfroutons

Gefüllte Zucchini, Basilikumsauce, Gersten Pilaw

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sileni Cellar Selection

Sauvignon Blanc

Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland

0,75 l • 25,20 €

2022 Vet Rooi Olifant

Weingut Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l • 38,90 €

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