



ABENDESSEN

Samstag, 12. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Ofenkartoffel mit Graved Lachs und Crème fraîche

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Coleslaw Salat

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelensteak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust à l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

„Pasta di Foresta“

Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Baileys Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Brie de France, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Kokos-Curry Dip, Spinat Borani, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Ofenkartoffel mit Graved Lachs und Crème fraîche

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust à l'Orange

Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Baileys Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2021 Rings Riesling

Weingut Rings

Pfalz / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

2021 Ihringer Spätburgunder

Weingut Dr. Heger

Baden / Deutschland

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.“