



ABENDESSEN

Freitag, 18. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Maispoularde-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Caesars Palace Salad

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Kurkuma-Reis

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK

Butter, Getrocknetes Tomaten Pesto, Teriyaki Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Maispoularde-Gemüse „Vol au Vent“

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Hole in the Water

Weingut Konrad

Marborough / Neuseeland

0,75l • 27,30 €

2024 Primitivo, Neprica, Puglia IGT

Tormaresca

Marchesi Antinori / Italien

0,75 l • 26,30 €

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