



ABENDESSEN

Samstag, 03. Oktober 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Blattsalate mit Senf-Honig Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Bambus-Kokossuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarschfilet

Bruschetta Sauce, Gemüsereis, Knoblauch Baguette

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Kaninchenfilet & Serrano Schinken

mit Oliven-Fenchelkompott und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Brie de France, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Sriracha Ketchup, Estragon-Zitronen Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Bambus-Kokossuppe

Curry-Graupen mit Hummus, Brokkoli und Linsenchips

Pralinenmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2024 Chardonnay Koonunga Hill

Penfolds

Südaustralien / Australien

0,75 l • 25,20 €

2024 Shiraz / Cabernet Sauvignon,

Koonunga Hill

Penfolds

Südaustralien / Australien

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.“