



ABENDESSEN
Montag, 20. Mai 2024
Auf See

VORSPEISEN
Gebackener Camembert
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Orientalischer Geflügelsalat mit Raz el-Hanout Creme fraîche

SALAT
Griechischer Salat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Zackenbarschfilet
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Geschmorter Kalbsbraten
Calvadossauce, Ratatouille, Dauphine-Kartoffel

Maishähnchenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS
Banana-Beignet mit Rum-Rosineneis

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Plum Mustard, Ciabatta



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Orientalischer Geflügelsalat mit Raz el-Hanout Creme fraîche

Rinderkraftbrühe mit Köttbullar

Gebratenes Zackenbarschfilet
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Banana-Beignet mit Rum-Rosineneis

VEGETARISCHES MENÜ
Griechischer Salat

Rosenkohlcremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen mit Pansit-Bratnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Müller Thurgau, Q.b.A.
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75l 24,50 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,75l 29,00 €