



**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  
Calvadosauce, 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 €