



ABENDESSEN

Montag, 29 April 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Shrimps Cocktail mit Avocado

Mini Strammer Max mit Meerrettich-Blumenkohl

SALAT

Radieschensalat mit Ei und Knäckebrot

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenschnecken

Süß-saure Suppe mit Ananas

HAUPTGERICHTE

FRISCHER SEYCHELLEN THUNFISCH

kurz gebraten mit Früchte-Koriander Salsa und Jambalaya Reis

Schweinemedallions im Pancettamantel
Pfeffersauce, Paprikaspieß, Safran-Kräuterrisotto

Kaninchen-Spargelrolle
Portweinsauce, Walnuss-Broccoli, Polentacreme

DESSERTS

Walnuß-Fudge mit Brombeeren und Walnußeis

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini Strammer Max mit Meerrettich-Blumenkohl

Kraftbrühe mit Schinkenschnecken

FRISCHER SEYCHELLEN THUNFISCH

kurz gebraten mit Früchte-Koriander Salsa und Jambalaya Reis

Walnuß-Fudge mit Brombeeren und Walnußeis

HAUSMANNSKOST

Kalter Braten mit Remoulade, Bratkartoffeln und Gewürzgurke

VEGETARISCH

Radieschensalat mit Ei und Knäckebrot

Süß-saure Suppe mit Ananas

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Creme Fraiche

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sancerre AOC,
Domaine Michael Thomas
Loire, Frankreich, trocken
13,0% Vol. • 0,75 l • 34,00 €

2021 Gamay, Beaujolais-Villages AOC
Nuits Saint Georges
Côte d'Or, Frankreich, trocken
13,0% Vol. • 0,75 l • 34,00 €