



ABENDESSEN
Mittwoch, 22. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Shrimpsalat „Skagen“ auf Vollkornbrot

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT
Frisee mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN
Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Cannelloni Genovese”
mit Mozzarella, Tomatensauce, Pesto und Artischockenherzen

DESSERTS
Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Panna Cotta Creme mit Blutorangensauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Tomatenbrot



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimpsalat „Skagen“ auf Vollkornbrot

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ
Frisee mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Panna Cotta Creme mit Blutorangensauce

WEINEMPFEHLUNG

2020 Muskateller
Weingut Reholz
Pfalz / Deutschland
0,75 l 29,00 €

2023 Fernweh Rose
Remstalkellerei
Württemberg / Deutschland
0,75l 24,00 €