



ABENDESSEN

Montag, 21. Oktober 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet

Curry-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout

Marillen Chutney, Rotkohl, Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

Rhabarber-Krokant Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Pflaumensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail

Französische Zwiebelsuppe

Wacholder-Hirschragout

Marillen Chutney, Rotkohl, Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe

Süßkartoffel-Palmherzen Pudding mit Bambus und Erbsen

Rhabarber-Krokant Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2018 Müller Thurgau, Q.b.A.

Weingut Sommerach
Franken / Deutschland

0,75 l 24,50 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC

Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich

0,75 l 34,00 €