



ABENDESSEN

Samstag, 21. Dezember 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Vitello Tonnato von der Kalbszunge

SALAT

Gemischter Salat mit Blue Cheese Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Geröstete Blumenkohlsuppe mit Knoblauchöl

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im Blätterteig

Pickles Sauce, Romanesco, Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“

mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Pont l'Eveque, Bavaria Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Kräuterquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Vitello Tonnato von der Kalbszunge

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Blue Cheese Dressing

Geröstete Blumenkohlsuppe mit Knoblauchöl

Tofu-Burrito mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75l 39,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme

Vignoble Brunier

Rhône / Frankreich

0,75l 47,00 €