



ABENDESSEN

Dienstag 28. Januar 2025

Erholung auf See

VORSPEISEN

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Blutwurst-Toast mit Apfel-Meerrettich Dip

SALAT

Latino Fiesta Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Schollenfilet

Krustentiersauce, Kapern-Dillgurken, Kartoffeln

Asado Lammkeule

Oliventapenade, Mini-Gemüsespieß, Knoblauch-Kartoffeln

„Asia Touch Pasta“

Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust

Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Räucherfischmus mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Asado Lammkeule

Oliventapenade, Mini-Gemüsespieß, Knoblauch-Kartoffeln

Eierlikör-Schokomousse mit Erdbeergrütze

AUS DER KALTEN KÜCHE

Klassischer Hackepeter mit Schwarzbrot und Sauer Gurken

VEGETARISCHES MENÜ

Latino Fiesta Salat

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett

mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Pfirsich Melba“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Weingut Cantine San Silvestro

Gavi, Piemont/ Italien

0,75 l 26,00 €

2023 Primitivo, Neprica, Puglia IGT

Tormaresca,

Marchesi Antinori, Italien

0,75 l 25,00 €