



## **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 €**