



ABENDESSEN

Freitag, 03 Mai 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Gebeiztes Thunfisch Tataki
mit Rettich und Wasabi-Erbsen Mouse

Gebackener Brie de France
mit Karotten-Ananas Salat und Cumberland-Dressing

SALAT

Italienischer Salat mit Balsamico und Parmesan

SUPPEN

Hühnerbrühe mit Gemüse und Trockenpflaumen

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Zitronen-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Oliven- Reis
Sauerbraten vom Bürgermeisterstück
Pumpnickelsauce, Mandelbrokkoli, Servietten Knödeln

Panchetta- Maispouardenbrust
Kirschensauce, Gemüsespießchen, Duchesse Kartoffel

DESSERTS

Schokoladen-Himbeercreme im Glas

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, 5-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebeiztes Thunfisch Tataki
mit Rettich und Wasabi-Erbsen Mouse

Hühnerbrühe mit Gemüse und Trockenpflaumen

Gebratenes Forellenfilet
Zitronen-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Oliven- Reis

Schokoladen-Himbeercreme im Glas

HAUSMANNSKOST

Vesperteller mit gefülltem Ei und eingelegtem Kürbis

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Brie de France
mit Karotten-Ananas Salat und Cumberland-Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Gemüse-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2021 Weißburgunder, Liebesbrunnen
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken
13,5% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2017 Montepulciano D’Abruzzo DOC,
Azienda vinicola Casteltorre
Abruzzen, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 22,00 €