



## ABENDESSEN

Sonntag, 28. April 2024

Auf See, mit Kurs auf New York / USA

### VORSPEISEN

Gebackener Käsebällchen mit Sweet Chili Mango

Kalbszunge mit Ananas Salsa und Curry-Crème fraîche

### SALAT

Gemüse-Pfirsichsalat mit Sonnenblumenkernen

### SUPPEN

Latino Hühnersuppe mit Limone, Bohnen und Reis

Grießcremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Meerbarbe auf der Haut gebraten

Bouillabaisse-Sauce, Ofengemüse, Kartoffel

Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikagemüse, Safran-Kräuterrisotto

Maispouletbrust

Rotweinsauce, Spinat, Mac & Cheese

### DESSERTS

Eierlikör-Schokokuchen mit Beeren

Tropischer Mango Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



## GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, fünf-Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kalbszunge mit Ananas und Curry-Crème fraîche

Latino Hühnersuppe mit Limone, Bohnen und Reis

Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikagemüse, Safran-Kräuterrisotto

Eierlikör-Schokokuchen mit Beeren

### VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Käsebällchen mit Sweet Chili Mango

Grießcremesuppe

Gebackene Tomate

mit Chimichurri-Schmand und Ranch Salat

Tropischer Mango Eisbecher

### WEINEMPFEHLUNG

2021 Sauvignon Blanc, trocken

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland

0,75l 26,50 €

2020 Black Print Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75l 32,00 €

\* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

\* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.