



ABENDESEN
Donnerstag, 07. Dezember 2023
Auf See

VORSPEISEN

Räucherforelle mit Weinaspik und Gemüsetatar

Spanischer Jamonso Rohschinken mit Melone

SALAT

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

SUPPEN

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, kleine Kartoffeln

Geschmorte Ochsenbäckchen

Rotweinsauce, Wintergemüse, Kartoffelgratin

Truthahn Souflaki

Curry-Blumenkohl, Minz-Joghurt, Sesam-Klebreis

DESSERTS

Schmandkuchen mit Beerengelee und Pistazieneis

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot

GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Hummus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Spanischer Jamonso Rohschinken mit Melone

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gebratenes Seehechtfilet

Rahmsauerkraut, geröstete Pilze, kleine Kartoffeln

Schmandkuchen mit Beerengelee und Pistazieneis

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Himbeer-Vinaigrette

Karotten-Paprikasuppe mit Salbeisahne

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Weingut Cantine San Silvestro

Piemont / Italien

12,0% Vol.

0,751 € 26,00

2021 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Trocken, Toskana / Italien

12,5% Vol.

0,751 € 26,00