



**ABENDESSEN**  
**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**

Gebrautes 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

Gebrautes 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.

0,75l € 26,00

2021 Chianti DOCG

Weingut Castello di Querceto

Trocken, Toscana / Italien

12,5% Vol.

0,75l € 26,00