



ABENDESSEN
Mittwoch, 18. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Pistazien-Ziegenkäse Praline mit Portwein-Feigen und Blätterteig

Broccoli-Tatar mit Pastrami-Chip und Meerrettich-Creme

SALAT

Blattsalate mit Birne und gerösteten Kernen

SUPPEN

Ochsenfleischsuppe wie in Asien

Süßkartoffel-Orangen Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Strammer Lachs“

Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

Wildschwein-Curry

Mango-Chutney, Gemüse, Sesam-Schupfnudeln, Koriander-Sour Cream

„Penne Pasta al Baffo con Tonno“

cremige Tomatensauce, Thunfisch, Petersilie, Mozzarella

DESSERTS

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Vanilleeis mit Edbeersauce und Karamell-Popcorn

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingot d’Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Pistazien-Ziegenkäse Praline mit Portwein-Feigen und Blätterteig

Ochsenfleischsuppe wie in Asien

Wildschwein-Curry

Mango-Chutney, Gemüse, Sesam-Schupfnudeln, Koriander-Sour Cream

„Brutti ma Buoni“

Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

HAUSMANNSKOST

Selchschopf mit Rahm-Sauerkraut und Püree

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Birne und gerösteten Kernen

Süßkartoffel-Orangen Cremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Vanilleeis mit Edbeersauce und Karamell-Popcorn

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75l 25,20 €

2024 Cathedral Cove Rosé
Weingut Cathedral Cove
Hawke’s Bay / Neuseeland
0,75l 24,00 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*