



ABENDESSEN
Montag, 01. Juni 2026
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Lumpiang Shanghai
mit Wok-Gemüse und Hoisin Sauce

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, Oliven-Gemüsereis

**„Zu Ihrem Fisch empfehlen wir unseren Vinho Verde, speziell für Sie in Portugal
ausgesucht.
Die Flasche kostet 24,00 €.“**

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Linguine "Mare e Terra"
Tomatencremesauce, Garnelen, Chorizo, Kräutergemüse

DESSERTS

Rum-Trockenobst Küchlein mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Pflaumensenf, Leinsamenbaguette



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Lumpiang Shanghai
mit Wok-Gemüse und Hoisin Sauce

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Rum-Trockenobst Küchlein mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Tofu-Käse Schnitzel, Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Hole in the Water,
trocken

Weingut Konrad, Marlborough,
Neuseeland, 12,5% Vol.
0,75l 27,30 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,
Pinotage, Syrah, trocken

Weingut Schneider/Steytler, Stellenbosch,
Südafrika, 14,0% Vol.
0,75l 38,90 €

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