



ABENDESSEN
Dienstag, 16. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Überbackenes Truthahn-Gemüse Näpfchen

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesan Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Blumenkohlcremesuppe mit Kurkuma Sahne

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Bolognese mit Antipasti Gemüse und Grana Padano

DESSERTS
Frischkäsemousse, Granatapfeleis, Mandelkaramell

Norwegische Fjord Trollkrem

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Lingot d`Argental, Pflaumensenf, Körner Cracker



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Frischkäsemousse, Granatapfeleis, Mandelkaramell

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Parmesandressing

Blumenkohlcremesuppe mit Kurkuma Sahne

Tofu-Käse Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Norwegische Fjord Trollkrem

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling, trocken
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach,
Ribeauvillé, Elsass, 13% Vol.
0,75l 30,50 €

2021 Corte Giara Amarone Della
Valpolicella
Weingut Allegrini, La Groletta, 15% Vol.
0,75l 39,00 €

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