



Mittwoch, 29. November 2023
Erholung auf See

- VORSPEISEN**
- Lachs Tatar mit Limette-Creme Fraiche
Blutwurst-Krokette mit Rahmsauerkraut
- SALAT**
- Selleriesalat mit Laugen-Croutons
- SUPPEN**
- Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit
Grüne Gemüsecremesuppe

- HAUPTGERICHTE**
- Fisch-Meeresfrüchte Frikadelle
2 Paprikasaucen, Schmorgurken, Kartoffeln
- Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffelplätzchen
- Spanferkel "Gremolata"
Balsamicosauce, Gemüsekompott, Olivenrisotto
- DESSERTS**
- Churros mit Rum-Rosineneis und Nougat
Baileys Eiskaffee

- Frisch geschnittenes Obst
,Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



Butter, Chilibutter ,Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

- Lachs Tatar mit Limette-Creme Fraiche
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit
Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Rotkohl, Kartoffelplätzchen
- Churros mit Rum-Rosineneis und Nougat
- HAUSMANNSKOST**
- Maultaschensalat mit Kürbiskernöl

- VEGETARISCHES MENÜ**
- Selleriesalat mit Laugen-Croutons
Grüne Gemüsecremesuppe
- Gefüllte Zucchini auf griechische Art
Baileys Eiskaffee

- WEINEMPFEHLUNG**
- 2022 Sauvignon Blanc, Hole in the Water** **2021 Primitivo, Neprica, Puglia IGT**
Weingut Sileni
Marlborough, Neuseeland, trocken
12,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 € **14,0% Vol. • 0,75 l • 25,00 €**
Tormaresca, Marchesi Antinori
Apulien, Italien, trocken