



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, Gemüsecompott, 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

Weingut Sileni

Marlborough, Neuseeland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 26,00 €

2021 Primitivo, Neprica, Puglia IGT

Tormaresca, Marchesi Antinori

Apulien, Italien, trocken

14,0% Vol. • 0,75 l • 25,00 €