



## ABENDESSEN

Mittwoch, 24 April 2024

Erholung auf See

### VORSPEISEN

Tomaten-Panna Cotta mit Bergkäsecreme

Garnelen-Knusperschnitte  
Zucchini Antipasti, Safran-Crème Fraiche

### SALAT

Blattsalat Cäsar Dressing und Calamari Fritti

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

### HAUPTGERICHTE

Thunfisch kurz gebraten  
Pflaumen-Sojasauce, Sambal-Gemüsepuree

Gebratene Ente  
Rosmarinsauce, Birnen-Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Grana Padano

### DESSERTS

Bananen-Nougat Trifle  
Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce  
Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



## GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Topfen, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Blattsalat Cäsar Dressing und Calamari Fritti

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente  
Rosmarinsauce, Birnen-Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

Apfel-Beignets, Pistazieneis, Vanille-Rumsauce

### HAUSMANNSKOST

Gegrillte Käsekraier mit Kartoffelsalat und Senfzwiebeln

### VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Panna Cotta mit Bergkäsecreme

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Bananen-Nougat Trifle

### WEINEMPFEHLUNG

**2020 Riesling**  
Domaine Trimbach  
Frankreich, Elsass, trocken  
13,0% Vol. • 0,75 l • 29,00 €

**2022 Cabernet Sauvignon Terra Noble**  
**Civis**  
Colchagua Valley, Chile, trocken  
14% Vol. • 0,75 l • 19.50 €