

MEER & MUSIK



SEA & MUSIC

## ABENDESSEN

**Freitag, 21. Juni 2024**

**Erholung auf See**

### GEDECK

Butter ~ Guacamole ~ Puszta Aufstrich ~ Brotauswahl

### VORSPEISEN

Gebratener Reis ~ Oktopus ~ Kroepoek

Carpaccio Classico ~ Trüffelcreme ~ Rucola Knusper

Piña Colada Smoothie

### SALAT

Gerösteter Paprika-Zwiebelsalat

### SUPPEN

Kraftbrühe ~ Portwein ~ Gänseleber Backerbsen

Gemüsecremesuppe ~ Croutons

### HAUPTGERICHTE

Gebratenes Butterfischfilet

Zitrussauce ~ arabisches Gemüse ~ Couscous Samosa

Iberico Schweine Cowboy Steak

Pfeffer Jus ~ Pimentos de Padron ~ Chimichurri Kartoffeln

Super zartes Oxtail Ragout

Brokkoli ~ Erdwurzel-Püree ~ Pecorino Tartufo

MEER & MUSIK



SEA & MUSIC

## CHEF SPEZIAL

Blutwurst-Frühlingslauch Quiche ~ Rahmsauerkraut

### PASTA

Spaghetti Bolognese

### VEGETARISCH

Austernpilz-Omelett ~ Sesam-Soja Rübchen

### DESSERTS

Kaiserschmarrn ~ Zwetschgenröster ~ Vanilleeis

Litschi Panna Cotta

Eisbecher „Sommersünde“

### FRÜCHTE

Obst Souflaki ~ Honig-Joghurt

### KÄSE

Morbier & Ursalzkäse ~ Moltebeeren ~ Cracker

## WEINEMPFEHLUNG

**2022 Chardonnay "Gran Vina Sol"**

Miguel Torres Penedes

Catalonia, Spanien, trocken

13,5% Vol. • 0,75l • 25,00 €

**2021 Cuveé Ursprung Q.b.A.**

Weingut Markus Schneider

Pfalz, Deutschland, trocken

13,5% Vol. • 0,75l • 26,00 €