



ABENDESSEN

Freitag, 17 Mai 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Ananascarpaccio mit Planter´s Punch-Creme fraiche

Rollmops & Labskaus Stipp

SALAT

Blattsalat mit gebeiztem Lachs, Spargel und Aprikosendressing

SUPPEN

Mettwurststrudel Suppe

Knoblauchcremesuppe mit Käsecroutons

HAUPTGERICHTE

Fisch „Mixed Grill“

mit Eier-Bratkartoffeln und Rahmgemüse

Barolo-Rinderbäckchen

Safranbirne, Estragon-Karotten, Schupfnudeln

Kaninchen-Schinkenrollbraten

Sherrysauce, Meerrettichgemüse, Brotauflauf

DESSERTS

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

Pflaumenröster, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops & Labskaus Stipp

Mettwurststrudel Suppe

Barolo-Rinderbäckchen

Safranbirne, Estragon-Karotten, Schupfnudeln

New York Erdbeer-Cheesecake im Glas

HAUSMANNSKOST

Vesperteller mit gefülltem Ei und eingelegtem Kürbis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Spargel und Aprikosendressing

Knoblauchcremesuppe mit Käsecroutons

Cornflakes-Blumenkohl mit Karotten-Koriandersauce

Pflaumenröster, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia, Teruzzi & Puthod

Isola Bianca di San Gimignano

Toscana, Italien, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • € 24,00

2021 Cuveé Ursprung Q.b.A.

Weingut Markus Schneider

Pfalz, Deutschland, trocken

13,5% Vol. • 0,75 l • € 26,00