




Aperitif & Sekt

Negroni	6 cl	109:-
Manhattan	6 cl	109:-
Midori Sour	6 cl	109:-
Whisky Sour	6 cl	109:-
	Glas	Flasche
Martini Prosecco Italien	49:-	329:-
Piper Heidsieck Brut Frankreich	75:-	499:-
Moët & Chandon France	79:-	529:-

Vorspeisen

- Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan, geriebenem Meerrettich, Kräutersalat und geröstetem Brot
119:-
- Mit Zitrone gebeizter Lachs an Rogen-Dressing mit Fenchel, Dill und Radieschen
119:-
-  Tomaten-Salat mit Büffel-Mozzarella, Rucola, Kapern, Basilikum, und Croutons (vegan)
115:-

Hauptspeisen

- Maishühnchen mit jungen Karotten, Frühlingszwiebeln, Enoki-Pilzen, einer Estragon-Sauce und neuen Kartoffeln
249:-
- Gebratener Schellfisch an Lauch, Weißwein-Sauce und neuen Kartoffeln in Dill
249:-
- Rinderfilet mit grünem Spargel, gerösteten Tomaten, Pfeffersauce und Kartoffelspalten
279:-
-  Gerösteter Blumenkohl mit Linsen, Spargel, Frühlingszwiebeln und frittiertem Salbei (vegan)
189:-
- Stena Hamburger mit Bacon, Cheddar und Pommes Frites
( auch vegetarisch mit Haloumi)
195:-


3-Gänge-Menü des Schiffes

Mit Zitrone gebeizter Lachs an Rogen-Dressing mit Fenchel, Dill und Radieschen

Maishühnchen mit jungen Karotten, Frühlingszwiebeln, Enoki-Pilzen, einer Estragon-Sauce und neuen Kartoffeln

oder

Gebratener Schellfisch an Lauch, Weißwein-Sauce und neuen Kartoffeln in Dill

 Kokos-Panna Cotta mit Ananas und Passionsfrucht (vegan)

399:-

Reg. Preis 473:-

Wein-Arrangement

Von Buhl Organic Riesling


Rock Ripasso Valpolicella Doc oder La Chablissienne Petit Chablis

Torres Moscatel Oro

260:-

Reg. Preis 297:-

Nachspeisen

-  Kokos-Panna Cotta mit Ananas und Passionsfrucht (vegan)
105:-
- Vanilleeis mit frischen Beeren aus Schweden, Baiser und Sahne
115:-
- Käseplatte
115:-