



ABENDESSEN

Sonntag, 5. Mai 2024

Auf See, mit Kurs auf St. Peter Port / Großbritannien

VORSPEISEN

Melonencocktail

Mediterraner Vorspeisenteller

SALAT

Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Kartoffel-Kopfsalatcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Alaska Seelachsfilet

Krustentiersauce, Zucchini, Calrose Reis

Schweinefilet "El Paso"

Tequilasauce, Bohnengemüse, Paprikakartoffeln

„Rigatoni alla Toscana“

mit Maispoulet-Gemüseragout und Kürbiskern-Pesto

DESSERTS

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Alaska Seelachsfilet

Krustentiersauce, Zucchini, Calrose Reis

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

Kartoffel-Kopfsalatcremesuppe

Pilzrisotto

Tomatenconfit, Zucchini, Kürbiskern-Pesto

Pistazieneis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Wiener Gemischter Satz Nussberg

Weingut Wienerer

Wien 21. Bezirk / Österreich

0,75l 39,00 €

2020 Vet Rooi Olifant

Weingut Steyler

Stellenbosch / Südafrika

0,75l 37,00 €