



Auf See
Donnerstag, 15. Februar 2018

Abendessen

Aus der Wiener Mehlspeisküche

Nougat-Topfknödel mit karamelisierten Butterbröseln mit Erdbeersöße

Unsere Küchenchefin empfiehlt

Französische Rilette-Praline mit Sellerie-Cassiscreme

Consomme mit Paprika, Tomaten, Reis und Kräuter

Knusprige Ente

Beifussoße, Blaukraut, Kartoffelknödel

Cassisparfait im Biskuitmantel mit Mohnsoße

Vegetarisches Menü

Meloncocktail mit Campari-Orange

Schalottencremesuppe mit Zimtroutons

Käsetortellini in Tomatensoße mit Spargelkompott

Sachertorte ... im Glas serviert

**Wir servieren Ihnen Hauswein weiß & rot,
Orangen-, Apfel-, Grapefruit- und Multivitaminsaft**

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Neuseeland

2016 Sauvignon Blanc Cellar Selection
Sileni Weingut, trocken
Marlborough
€ 19,00

Rotwein aus Italien

2014 Castello di Querceto
Chianti DOCG, trocken
Tuscany
€ 18,00



Menü

Gedeck

Schaumige Butter / Tzatziki / Pusta Aufstrich
Frisches aus dem Brotkorb

Vorspeisen

Meloncocktail mit Campari-Orange

Französische Rilette-Praline mit Sellerie-Cassiscreme

Caesar Salat ... mit allem was dazu gehört !!!

Suppen

Consommé mit Paprika, Tomaten, Reis und Kräuter

Schalottencremesuppe mit Zimtroutons

Hauptgerichte

Gebratenes Barschfilett

Hummersoße, bunte Gemüsepaeella, Knoblauchbrot

Knusprige Ente

Baifussoße, Blaukraut, Kartoffelknödel

Käse-Schnitzel vom Schweinefilet
fruchtige Tomatensoße, grüner Spargel, Gnocci

Desserts

Cassisparfait im Biskuitmantel mit Mohnsoße

Sachertorte ... im Glas serviert

Frisch geschnittenes Obst

Käsevariation

Bel Paese, Roquefort, Reblochon, Feta Schafskäse, Pfirsichsoße