



Auf See
Donnerstag, 14. Juni 2018

Abendessen

Hausmannskost

Frikadellen mit Schmorzwiebeln
Löwensenf, Gewürzgurke und Kartoffel-Sahnepüree

Unser Küchenchef empfiehlt

Italienischer Rohschinken mit Melone und Sesamgrissini

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Gebratenes Forellenfilet
Flusskrebsauce, Vichy Karotten, Butterkartoffeln

Crepe Suzette mit Vanilleeis

Vegetarisches Menü

Kichererbsensalat mit Kreuzkümmel-Kefir

Chinesische Festtagssuppe mit Shitake Pilzen

Panierter Romanesco
mit Roter Paprikabutter und Knoblauchdip

Kokossouffle mit tropischer Grütze

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

Unsere Weinempfehlung

Weißwein aus Deutschland

2017 Sileni Winery
Sauvignon Blanc
Cellar Selection, trocken
Marlborough
€ 19,00

Rotwein aus Österreich

2015 Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
trocken Goldberg
Burgenland
€ 18,00



Menü

Gedeck

Schaumige Butter / Auberginenmus / Getrüffelter Pinien-Quark
Frisches aus dem Brotkorb

Vorspeisen

Italienischer Rohschinken mit Melone und Sesamgrissini

Pikante Fisch Ceviche mit Honig-Ingwerdressing

Kichererbsensalat mit Kreuzkümmel-Kefir

Suppen

Kraftbrühe mit kleinem Fleischstrudel

Chinesische Festtagssuppe mit Shitake Pilzen

Hauptgerichte

Gebratenes Forellenfilet
Flusskrebsauce, Vichy Karotten, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleberschnitte
Salbeisauce, Röstzwiebel, Bratapfel, Kartoffelbrei

Maispoulardenbrust mit Spinatfülle
Frischkäse-Kräutersauce, Ofentomate, breite Bandnudeln

Desserts

Kokossouffle mit tropischer Grütze

Crepe Suzette mit Vanilleeis

Frisch geschnittenes Obst

Käsevariation

Appenzeller, Gorgonzola, Französischer Ziegenkäse, Camembert, Apfelsauce