



**ABENDESSEN**  
**Freitag, 3. Februar 2023**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Geflügel-Samosa  
Apfel-Thymian Chutney und Linsen Crème

Tropischer Surimi-Muschel Cocktail

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Pepperonata Dressing

**SUPPEN**  
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel  
Lauch-Käsecremesuppe mit Kräutercroutons

**HAUPTGERICHTE**  
Gegrilltes Doradenfilet  
Sardellensauce, Bunt Gemüse, Safranrisotto  
Gefüllte Spanferkelkeule  
Bratensauce, Champagnerkraut, Knoblauchkartoffeln  
Geschnetzelte Maispouardenbrust  
Weinbrandsauce, Walnussgemüse, breite Bandnudeln

**DESSERTS**  
Kaffee-Crème Brûlée mit Piña Colada Sauce  
Mascarpone-Biskuit Trifle  
Frisch geschnittenes Obst  
„Käsevariation“  
Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



**GEDECK**  
Butter, Sambal Frischkäse, Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Geflügel-Samosa  
Apfel-Thymian Chutney und Linsen Crème

Lauch-Käsecremesuppe mit Kräutercroutons

Gefüllte Spanferkelkeule  
Bratensauce, Champagnerkraut, Knoblauchkartoffeln

Kaffee-Crème Brûlée mit Piña Colada Sauce

**HAUSMANNSKOST**  
Saurer Wurstsalat mit gekochtem Ei und offenfrischem Salzstangerl

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Gemischter Salat mit Pepperonata Dressing

Lauch-Käsecremesuppe mit Kräutercroutons

Gefüllte Paprikaschote mit Heidiland Käse und Tomatensauce

Mascarpone-Biskuit Trifle

| <b>WEINEMPFEHLUNG</b>  |  |
|--|--|
| 2021 Chardonnay<br>"Gran Vina Sol"<br>Weingut Miguel Torres Penedes<br>Catalonia / Spanien<br>13,5% Vol<br>0,75l € 25,00 | 2019 Koonunga Hill<br>Cabernet Sauvignon, Shiraz<br>Weingut Penfolds Wines<br>Nurioopta / Australien<br>13,0% Vol<br>0,75l € 25,00 |