



ABENDESSEN
Freitag, 3. Februar 2023
Auf See



GEDECK

Butter, Sambal Frischkäse, Kräuter Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel-Samosa
Apfel-Thymian Chutney und Linsen Crème

Lauch-Käsecrèmesuppe mit Kräutercroutons

Gefüllte Spanferkelkeule

Bratensauce, Champagnerkraut, Knoblauchkartoffeln

Kaffee-Créme Brûlée mit Piña Colada Sauce

HAUSMANNSKOST

Saurer Wurstsalat mit gekochtem Ei und ofenfrischem Salzstangerl

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Doradenfilet
Sardellensauce, Buntes Gemüse, Safranrisotto

Gefüllte Spanferkelkeule

Bratensauce, Champagnerkraut, Knoblauchkartoffeln

Geschnetzelte Maispoulardenbrust

Weinbrandsauce, Walnussgemüse, breite Bandnudeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pepperonata Dressing

Lauch-Käsecrèmesuppe mit Kräutercroutons

Gefüllte Paprikaschote mit Heidiland Käse und Tomatensauce

Mascarpone-Biskuit Trifle

DESSERTS

Kaffee-Créme Brûlée mit Piña Colada Sauce

WEINEMPFEHLUNG

Mascarpone-Biskuit Trifle

2021 Chardonnay

“Gran Vina Sol”

Frisch geschnittenes Obst

Weingut Miguel Torres Penedes

Catalonia / Spanien

13,5% Vol

0,751 € 25,00

2019 Koonunga Hill

Cabernet Sauvignon, Shiraz

Weingut Penfolds Wines

Nurioopta / Australien

13,0% Vol

0,751 € 25,00

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosienen, Baguette