



ABENDESSEN

Donnerstag, 25 April 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Meeresfrüchte „Marinara“

Gegrilltes Schweinefleisch-Satay mit Bratnudelsalat

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Seehecht im Pergamentpapier gebacken
mediterranes Gemüse, Zitrone, Kräuter-Backkartoffeln

Entrecôte „Café de Paris“

Überbackenes Würzbutter-Rinderrückensteak
Rotweinjus, Romanesco, La Ratte-Kartoffelgratin

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

DESSERTS

Eispalatschinken mit Karamell und Sahne

Marakuja-Mascarpone Knuspercreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Entrecôte „Café de Paris“

Überbackenes Würzbutter-Rinderrückensteak
Rotweinjus, Romanesco, La Ratte-Kartoffelgratin

Eispalatschinken mit Karamell und Sahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

Italienischer Mortadella-Wurstsalat mit Oliven-Ciabatta

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesisches Nasi Goreng mit Spiegelei

Marakuja-Mascarpone Knuspercreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia, Teruzzi & Puthod

Isola Bianca di San Gimignano

Toskana, Italien, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • € 24,00

2021 Sangiovese, Chianti DOCG

Castello di Querceto

Toskana, Italien, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • € 26,00