



ABENDESSEN

Freitag, 26 April 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Gebackene Geflügelleber

Preiselbeer Sauce und Kürbis- Stampf

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und orientalischem Dressing

SUPPEN

Wild-Rotkohlessenz mit Grießschnitte

Getrüffelte Kartoffelsuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Bachforellenfilet

Mit Zitronen-Kapern, Butter, Gemüse Soufflé, rote Kartoffeln

Balsamico-Ochsenbrust

gemischte Pilze, Kräutergemüse, breite Bandnudeln

Schweinerückensteak

Auberginen-Pomodoro, Feta Käse Salsa, Kichererbsenreis

DESSERTS

Windbeutel „Banana Foster“

Birnen Cobbler mit Joghurt-Honigeis

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Prefere Tradition, Pear Mustard, Pumpkin Seeds Bread



GEDECK

Butter, Black Olive Creme, Obatzda, Bread Selection

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Wild-Rotkohlessenz mit Grießschnitte

Balsamico-Ochsenbrust

gemischte Pilze, Kräutergemüse, breite Bandnudeln

Windbeutel „Banana Foster“

HAUSMANNSKOST

„Ham & Eggs“

Gebratener Kochschinken mit Spiegelei, Baked Beans und Toast

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und orientalischem Dressing

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Süßkartoffel-Tortellini Souflaki
mit Knoblauchsauce und Paprika-Ratatouille

Birnen Cobbler mit Joghurt-Honigeis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz, Deutschland, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 26,50 €

2019, 2021 Blauer Zweigelt

Stiegelmar, Goldberg

Burgenland, Österreich, trocken

12,5% Vol. • 0,75 l • 25,00 €