



## ABENDESSEN

Donnerstag, 30. Mai 2024

Auf See

### VORSPEISEN

Meeresfrüchte „Marinara“

Gegrilltes Schweinefleisch mit Limone und Chili

### SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Salbeinockerl

Fruchtige Curryschaumsuppe mit Korianderschaum

### HAUPTGERICHTE

Blauer Seehecht

japanische Gewürzsauce, Gemüse, Nori-Algenreis

Rumpsteak

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Yorkshire Pudding

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriemousseline

### DESSERTS

Eispalatschinken mit Karamell und Sahne

Maracuja-Erdbeer Knuspercreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



## GEDECK

Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte „Marinara“

Kraftbrühe mit Salbeinockerl

Rumpsteak

Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Yorkshire Pudding

Eispalatschinken mit Karamell und Sahne

### VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Fruchtige Curryschaumsuppe mit Korianderschaum

Gemüsestrudel mit Gorgonzola überbacken

Maracuja-Erdbeer Knuspercreme

### WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide,  
trocken Weingut Tement Steiermark,  
Österreich 12,5% Vol

0,75l € 32,00

2022 Sancerre Rosé Le Grand Moulin AC  
Cabernet Frank, trocken Domaine Patrick  
Girault, Loire Loire, Frankreich, 12,5% Vol

0,75l € 34,00