



ABENDESSEN
Dienstag, 16. Juli 2024
Auf See

VORSPEISEN

Wasabi-Zwiebelmett mit Rote Bete

Frutti di Mare-Bällchen & Pasta Caprese

SALAT

Blattsalat mit Ananas und Melone

SUPPEN

Entenessenz mit Trüffelnockerl

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

HAUPTGERICHTE

Lofoten Kabeljaufilet
Kartoffel-Rauchfleischkompott, Wurzelgemüse

Geschmortes Bürgermeisterstück
Portweinsauce, Gemüsebündchen, Estragon-Schupfnudeln

Schweinefilet Medaillon
Madagaskar Pfeffersauce, Ackerbohnen, Gratin-Kartoffeln

DESSERTS

Walnuß-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

Gemischtes Eis, Fruchtkompott, Himbeerbaiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Frutti di Mare-Bällchen & Pasta Caprese

Entenessenz mit Trüffelnockerl

Geschmortes Bürgermeisterstück
Portweinsauce, Gemüsebündchen, Estragon-Schupfnudeln

Walnuß-Fudge mit Grand Marnier-Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Ananas und Melone

Blumenkohlcremesuppe mit Pinienkernen

Gebackene Tomate mit Zuccinissalat und Aioli

Gemischtes Eis, Fruchtkompott, Himbeerbaiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2021 Riesling Robert Weil
Q.b.A.
Weingut Robert Weil
Rheingau / Deutschland 12% Vol.
0,75l € 29,50

2022 Fernweh Pinot Noir
Q.b.A.
Weingut Winzergen Herxheim
Baden / Deutschland 13.5% Vol.
0,75l € 24,00