



ABENDESSEN
Sonntag, 29. September 2024
Auf See

VORSPEISEN
Black Cherry-Vanille Smoothie

Schinkenspeck ~ Melonen-Bulgur ~ Harissa-Crème Fraiche

SALAT
Caesar's Palace Salad

SUPPEN
Kraftbrühe mit Zwiebelmett-Klößchen

Tomatencremesuppe mit Raucharoma

HAUPTGERICHTE
Pazifik Makrelenfilet
Limonensauce ~ Pico de Gallo ~ Latino Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren ~ Rahmgurkensalat ~ Petersilienkartoffeln

„Pasta di Foresta“
Penne & Wild-Bolognese ~ Rosenkohl ~ Balsamicofeigen ~ Comté

DESSERTS
Churros ~ Haselnusskaramell ~ Bananeneis

Schoko Vulkano & Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Brillat-Savarin & Brie ~ Mango ~ Pfannenbrot



GEDECK
Butter ~ Tumric Dip ~ Grüne Creme ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Black Cherry-Vanille Smoothie

Kraftbrühe mit Zwiebelmett-Klößchen

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)
Preiselbeeren ~ Rahmgurkensalat ~ Petersilienkartoffeln

Churros ~ Haselnusskaramell ~ Bananeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Mozzarella Caprese Flammkuchen

Tomatencremesuppe mit Raucharoma

Gemüse-Antipasti & Mozzarella Flammkuchen

Schoko Vulkano & Birne Helene

WEINEMPFEHLUNG

2022 Alte Reben
Grüner Veltliner Guglzipf
Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich 12,5% Vol.
0,75l € 26,00

2021 Stiegelmar
Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich 12,5 % Vol.
0,75l € 25,00