



ABENDESSEN
Freitag, 04. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN

Chioggia Rüben Carpaccio ~ Brillat-Savarin Creme

Beef & Chili Wrap
Chicoree ~ Latino Ranch Mayonnaise

SALAT

Arabischer Couscous Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Buntbarschfilet
Sauce Florentina ~ Pesto Rosso-Gemüse ~ Safranreis

Ente mit Sesam & Honig
Austern- und Shiitake Pilze ~ gebratene Nudeln

Spaghetti-Pancetta Carbonara mit Balsamico-Gemüse

DESSERTS

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

Stachelbeer-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Olivencreme, Kräuterquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Beef & Chili Wrap
Chicoree ~ Latino Ranch Mayonnaise

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Ente mit Sesam & Honig
Austern- und Shiitake Pilze ~ gebratene Nudeln

Crepes Suzette mit Vanilleeiscreme

VEGETARISCHES MENÜ

Chioggia Rüben Carpaccio ~ Brillat-Savarin Creme

Brokkolicremesuppe

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Stachelbeer-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2018 Müller Thurgau
Q.b.A, trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland 11% Vol.
0,75l € 24,50

2018 Ihringer Spätburgunder
Trocken, Barrique
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland 13,5% Vol.
0,75l € 37,00