



ABENDESSEN
Montag, 21. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Portwein-Geflügelleber mit Chorizo-Jus und Sellerie

SALAT

Blattsalate mit Country-Dressing

SUPPEN

Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Getrübete Wildgeflügelsuppe

HAUPTGERICHTE

Lengfisch im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Rinderstreifen in Brandysauce
Bratpfel, Schwarzwurzeln, Herzoginkartoffel

Kaninchen-Spargelrolle
Sauce Hollandaise, Brokkoli, Polentacreme

DESSERTS

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



GEDECK
Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blattsalate mit Country-Dressing

Getrübete Wildgeflügelsuppe

Lengfisch im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mozzarella, Ofentomaten, Mango, Traubenkernessig

Karotten-Ingweressenz mit Kokosbiskuit

Blumenkohl-Linsen Masala mit Melone und Basmatireis

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2022 Hole in the Water
Cabernet Sauvignon
Weingut Konrad, Marborough
Neuseeland 12,5% Vol.
0,75l € 26,00

2022 Los Vascos
Cabernet Sauvignon
Weingut Los Vascos
Central Valley / Chile 14% Vol.
0,75l € 19,50