



ABENDESSEN
Dienstag, 22. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN

Gemüse-Carpaccio mit Oliven-Shrimps-Vinaigrette

Geflügel-Knuspertasche mit Beluga Linsenpüree

SALAT

Artischockensalat mit Tomatendressing

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Trüffelnockerl

Meerrettichcremesuppe mit Schwarzbrotbrösel

HAUPTGERICHTE

Leicht gebeizter Lachs

Zwiebel-Kapern-Salsa, Dillschmand, Pellkartoffeln

Hirschkeule an Wildpfeffersauce

Birnen-Blaubeer-Chutney, Rosenkohl, Dauphin-Kartoffelplätzchen

Hähnchenbrust Souflaki

Frischkäsesauce, Ratatouille, Salbeignocchi

DESSERTS

Schokoladen-Tarte mit Chili und Mangoeis

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Auberginenmus, Getrübelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel-Knuspertasche mit Beluga Linsenpüree

Rotkohlessenz mit Trüffelnockerl

Leicht gebeizter Lachs

Zwiebel-Kapern-Salsa, Dillschmand, Pellkartoffeln

Schokoladen-Tarte mit Chili und Mangoeis

VEGETARISCHES MENÜ

Artischockensalat mit Tomatendressing

Meerrettichcremesuppe mit Schwarzbrotbrösel

Asia Glasnudel-Gemüse-Cannelloni

Stachelbeergelee mit Espresso-Krokantcreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune
di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Spanien 12,0% Vol.
0,75l € 26,00

2022 Chianti
DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien 12,5% Vol.
0,75l € 26,00