



ABENDESSEN
Mittwoch, 30. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kleines Labskaus mit pochiertem Ei

SALAT

Peperonata Salat mit Kräuterbrot

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Geröstete Grießsuppe mit Wurzelgemüse

HAUPTGERICHTE

Seelachs im Blätterteig

Senf-Honig-Dillsauce, Kartoffel-Karottenpüree

„Ein Schnitzerl geht immer“

Sauce Hollandaise, Blumenkohl, Petersilienkartoffeln

Putenbrust Saltimbocca

Tomaten-Basilikumsauce, Italo-Gemüse, Safranreis

DESSERTS

Haselnuss Törtchen mit Zartbitter-Schokoeis und Rumsahne

Gemischtes Eis mit Fruchtmark und Heidesand

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Gorgonzola Butter, Auberginenmus, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Surimi-Wakame-Rohkostsalat mit japanischer Mayonnaise

Kraftbrühe mit Eierstich

„Ein Schnitzerl geht immer“

Sauce Hollandaise, Blumenkohl, Petersilienkartoffeln

Haselnuss Törtchen mit Zartbitter-Schokoeis und Rumsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Peperonata Salat mit Kräuterbrot

Geröstete Grießsuppe mit Wurzelgemüse

Penne Pasta in cremiger Aglio e Olio Sauce

Gemischtes Eis mit Fruchtmark und Heidesand

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Steirisch Klassik

Weingut Tement

Steiermark / Österreich 12,5% Vol.

0,75l € 33,00

2020 Crozes Hermitage

Syrah AOC

Weingut E. Guigal

Rhône / Frankreich 13% Vol.

0,75l € 36,00