



ABENDESSEN
Sonntag, 10. November 2024
Auf See

VORSPEISEN

Warme Räuchermakrele
mit Sellerie-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Portwein-Entenleber „Vol au Vent“ mit Pistazien-Sabayon

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

SUPPEN

Sinigang Hühnersuppe

Bergkäsesuppe mit Brot-Chips

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Lengfischfilet
Kokos-Orangensauce, Chiligemüse, Pinienkernreis

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

BBQ Pulled Pork-Burger
Pancetta-Speck, Zwiebel-Karamell, Cole Slaw Salat,
Wedges, Blauschimmelkäse-Dip

DESSERTS

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

Bienenstich im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico,
Rosmarin-Focaccia



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Warme Räuchermakrele
mit Sellerie-Rohkost und Kartoffel-Vinaigrette

Sinigang Hühnersuppe

Balsamico-Rinderbäckchen
Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

Austria Schokoladenschnitte mit Himbeersahne

AUS DER KALTEN KÜCHE

„Saure Wurst“
Kalbfleischwurst mit Vinaigrette, Zwiebeln, Tomaten und Ei

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Leinsamen-Cracker

Bergkäsesuppe mit Brot-Chips

Blumenkohl-Linsen-Masala mit Melone und Basmatireis

Bienenstich im Glas

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chablis AC Brocard
Weingut Jean Marc Brocard
Burgund / Frankreich 13% Vol.
0,75l € 39,00

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien 14,5% Vol.
0,75l € 25,00