



ABENDESSEN
Freitag, 28. Juni 2024
Skagen / Dänemark

VORSPEISEN
Melone & Camparischmand

Meeresfrüchte „Marinara“

SALAT
Klassischer Cäsar Salat

SUPPEN
Rübenessenz mit Haferflockenockerl

Krustentiersuppe mit Estragon

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Pomodorokruste
Salbeisauce ~ Grillgemüse ~ Risottobällchen

Ente á l'Orange
Wirsing ~ Cassis-Apfel ~ Kartoffel-Selleriecreme

Rigatoni in Steinpilzsauce
Mozzarella-Hackbällchen ~ Thymiangemüse

DESSERTS
„Rigo Jancsi“
Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

Eisbecher Pfirsich Melba

Frisch geschnittenes Obst

„Käseauswahl“
Bergkäse ~ Bavaria Blu ~ Munster ~ Saint Mauré
Traubenkompott ~ Cracker



GEDECK
Butter, Olivenbutter, Ruccola Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Klassischer Cäsar Salat

Krustentiersuppe mit Estragon

Ente á l'Orange
Wirsing ~ Cassis-Apfel ~ Kartoffel-Selleriecreme

„Rigo Jancsi“
Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Melone & Camparischmand

Rübenessenz mit Haferflockenrnockerl

Ungarisches Langos
Knoblauchschand ~ Käse ~ Salsa Picante

Eisbecher Pfirsich Melba

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grüner Veltliner Guglzipf
Weingut Turmhof
Burgenland / Österreich
0,75l 26,00 €

2020 Cabernet Les Légendes
Domaines Barons de Rothschild Lafite
Bordeaux / Frankreich
0,75 l 19,50 €