



ABENDESSEN
Montag, 15. Juli 2024
Auf see

VORSPEISEN
Avocado & Mango mit Calamari

Blutwurst-Krokette mit Rahmsauerkraut

SALAT
Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Grüne Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Fisch-Meeresfrüchte Frikadelle
2 Paprikasaucen, Schmorgurken, Kartoffeln

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffelplätzchen

Spanferkel "Gremolata"
Balsamicosauce, Gemüsecompott, Olivenrisotto

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Tomatenpesto, Basilikum-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Avocado & Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffelplätzchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Grüne Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

2022 Sancerre Pinot Noir Rosé
Domaine la Villaudière,
Loire, Frankreich
0,75 l 34,00 €