



**ABENDESSEN**  
**Donnerstag, 25. Juli 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Ananas-Melonen Cocktail mit Grenadine

Gorgonzola-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

**SALAT**

Gemischter Salat mit Sweet n´ Sour Dressing

**SUPPEN**

Gemüsekraftbrühe mit gebratenem Käseröllchen

Geflügelcremesuppe mit Linsen

**HAUPTGERICHTE**

Pazifik Hoki Filet

Indonesische Gewürzsauce, grünes Gemüse, Bratnudeln

Rotwein-Wildschweinragout

Balsamico-Sauerkirschen, Grünkohl, Semmelknödel

Salimbocca Romana

Tomatensauce, Paprikaspieß, Safran-Spinatrisotto

**DESSERTS**

Walnuß-Fudge mit Brombeeren und Walnußeis

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Bleu d´Auvergne, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



**GEDECK**

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Gorgonzola-Bratapfel mit Jamonsa Rohschinken

Wildcreme-Linsensuppe

Rotwein-Wildschweinragout

Balsamico-Sauerkirschen, Grünkohl, Semmelknödel

Walnuß-Fudge mit Brombeeren und Walnußeis

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Sweet n´ Sour Dressing

Gemüsekraftbrühe mit gebratenem Käseröllchen

Gemüse-Biryani mit Papadums und Mango Lassi

Dinkelflocken-Rhabarber Trifle

**WEINEMPFEHLUNG**

2021 Grüner Veltliner, Zeitlos

Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich

0,75 l 19,50 €

2017 Cuvée, Zeitlos

Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich

0,75 l 19,50 €