



ABENDESSEN
Sonntag, 11. August 2024
At Sea

VORSPEISEN
Fisch-Frikadellchen
mit Humus und Zitronen-Minze Chimichurri

Brokkoli-Tatar mit Pastrami und Birne

SALAT
Farfalle Pasta-Gemüsesalat

SUPPEN
Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
“Strammer Lachs”
Schwarzbrot, Kapern, Gurken, Spiegelei, Honig-Senf Dip

Wildschwein Pot au Feu
Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

Penne Pasta al Baffo
cremige Tomatensauce, Kochschinken, Petersilie, Mozzarella

DESSERTS
Gebackener Pfirsich Melba
Vanilleeis, Himbeer Topping, Mandel Crunch, Sahne

„Brutti ma Buoni“
Kokosmakronen mit Topfen-Granatapfel Panna Cotta

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Kräuterquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fisch-Frikadellchen
mit Humus und Zitronen-Minze Chimichurri

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Wildschwein Pot au Feu
Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

Gebackener Pfirsich Melba
Vanilleeis, Himbeer Topping, Mandel Crunch, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Farfalle Pasta-Gemüsesalat

Blumenkohlcremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Gebackener Pfirsich Melba
Vanilleeis, Himbeer Topping, Mandel Crunch, Sahne

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 €