



ABENDESSEN
Samstag, 07. September 2024
Auf See

VORSPEISEN
Bananen-Marakuja Smoothie

Würstchen im Schlafrock mit Hawaii Salat

SALAT
Kürbis-Fenchelsalat

SUPPEN
Rinderkraftbrühe „Monte Cristo“

Cremige Erbsensuppe

HAUPTGERICHTE
Kurz gebratener Big Eye Tuna
Teriyaki Sauce, Wok Gemüse, Seegras-Reis

Geschmorte Lammkeule
Sauce de Provence, Paprikaschoten, Polentapudding

Backhendl Haxerl
mit Wiener Remouladensauce und Pommes Frites

DESSERTS
Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

Eisbecher „Cherry Jubilé“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Brie de Normandie, Pflaumenmus, Cracker



GEDECK
Butter, Kürbiskernöl-Butter, Paella Gewürz Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Würstchen im Schlafrock mit Hawaii Salat

Rinderkraftbrühe „Monte Cristo“

Kurz gebratener Big Eye Tuna
Teriyaki Sauce, Wok Gemüse, Seegras-Reis

Kahlua-Schokomousse mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Fenchelsalat

Cremige Erbsensuppe

Filipino Gemüseomelett
mit Salsa Manila und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Cherry Jubilé“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili
Weingut Cantine San Silvestro Wien
Piemont / Italien
0,75l 26,00 €

2022 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien
0,75 l 25,00 €