



ABENDESSEN
Dienstag, 08. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT
Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Tabouleh-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE
Königsmakrelen Steak
Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Gebackene mediterrane Hähnchenbrust
Paprikasauce, Estragon-Karotten, Bratkartoffeln

“Pasta di Foresta”
Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey’s Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Provolone, Brie de France, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Getrocknetes Tomatenpesto, Basilikum-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Gebackene mediterrane Hähnchenbrust
Paprikasauce, Estragon-Karotten, Bratkartoffeln

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Tabouleh-Cremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey’s Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili	2022 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Cantine San Silvestro Wien	Weingut Masseria Maïme
Piemont / Italien	Apulien / Italien
0,75l 26,00 €	0,75 l 25,00 €