



ABENDESSEN
Samstag, 12. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“
Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT
Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Fusilli Pasta & Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS
Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Chaumes, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenfrischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich
0,75l 33,00 €

2020 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,
Pinotage, Syrah
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch, Südafrika
0,75 l 37,00 €