



ABENDESSEN
Sonntag, 01. Dezember 2024
Auf See

VORSPEISEN
Fisch-Frikadellchen
mit Humus und Zitronen-Minze Chimichurri

Bayerischer Wurstsalat mit Senf-Vinagrette

SALAT
Farfalle Pasta-Gemüsesalat

SUPPEN
Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantisches Limmandesfilet
Dill-Butter-Sauce, Erbsenpüree, konfitierte Tomaten

Trockenobst-Schweinerücken
Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

“Pasta al Baffo con Tonno”
cremige Tomatensauce, Thunfisch, Petersilie, Mozzarella

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

Vanille-Eiskaffee Opera

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Limburger, brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Linsen-Curry Dip, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

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

Ochsenschleppsuppe wie in Asien

Trockenobst-Schweinerücken
Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

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

VEGETARISCHES MENÜ
Farfalle Pasta-Gemüsesalat

Blumenkohlcremesuppe

Spinatknödel mit Nussbutter und Grana Padano

Vanille-Eiskaffee Opera

WEINEMPFEHLUNG

2020 Wiener Gemischter Satz Nussberg	2020 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,
Weingut Wieninger	Pinotage, Syrah
Wien 21. Bezirk / Österreich	Weingut Schneider/Steytler
0,75l 39,00 €	Stellenbosch, Südafrika
	0,75 l 37,00 €