



ABENDESSEN
Mittwoch, 15. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Birnencocktail mit Williams-Sabayon

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS
Bananen-Cremekuchen mit Ananas und Schokoladeneis

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Bavaria Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Bananen-Cremekuchen mit Ananas und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohnmousse mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Niederösterreich / Österreich
0,75l 25,00 €