



ABENDESSEN
Sonntag, 19. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Melonenkugeln mit Campari Orange

Flusskrebs-Frikadellchen
mit Kapern-Dillsauce und Rote Bete Püree

SALAT
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs im Bier-Backteig
Coleslaw-Salat, Malzessig-Mayo, Pommes Frites

„Porco Iberico“
Portugiesisches Landschwein-Portweinragout
mit Piri-Piri Pimentos und Knoblauch-Salbei-Bohnenpüree

„Fusilli alla Toscana“
mit Kaninchen-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS
Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Erdbeereis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint, Maure, Brie de France, Erdbeere-Balsamico, Knäckebrot



GEDECK
Butter, Auberginenmus, getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Flusskrebs-Frikadellchen
mit Kapern-Dillsauce und Rote Bete Püree

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Porco Iberico“
Portugiesisches Landschwein-Portweinragout
mit Piri-Piri Pimentos und Knoblauch-Salbei-Bohnenpüree

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

AUS DER KALTEN KÜCHE
Zungenrotwurst mit Zwiebelsalat und Vollkorn-Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Erdbeereis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 26,00 €