



ABENDESSEN
Sonntag, 26. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Mandarinen-Cocktail mit Zitrone und Grenadine

Chili-Limonen Entenbrust mit Avocado-Tacos

SALAT
Couscous-Melon-Gurkensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Leinsamennockerl

Getrübte Sauerkraut-Schmandsuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse-Glasnudeln

„Willkommen in der Karibik Steak“
Rinderrückensteak, Rum-Pfeffersauce, gegrillte Ananas,
Paprikaschoten, Pommes Frites

Pasta & Prosciutto
Spirelli, Tomatensauce, krosser Schinken, Zucchini, Mozzarella

DESSERTS
Mandel-Fudge Cake mit Stracciatella Eis

Vanilleeis, Brandy Heidelbeeren, Schoko-Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Feigen-Focaccia



GEDECK
Butter, Salbeibutter, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mandarinen-Cocktail mit Zitrone und Grenadine

Kraftbrühe mit Leinsamennockerl

„Willkommen in der Karibik Steak“
Rinderrückensteak, Rum-Pfeffersauce, gegrillte Ananas,
Paprikaschoten, Pommes Frites

Mandel-Fudge Cake mit Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Melonen-Gurkensalat

Getrübte Sauerkraut-Schmandsuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Vanilleeis, Brandy Heidelbeeren, Schoko-Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Grüner Veltliner Guglzipf
Weingut Turmhof
Burgenland / Österreich
0,75l 26,00 €

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