



ABENDESSEN
Donnerstag, 13. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Kalbszungen-Carpaccio mit Orangen und Granatapfel

SALAT
Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Limandes in Kokos gegrillt
Zitronengrassauce, Sesam Gemüse, gelber Reis

Brasilianisches Picanha vom Bürgermeisterstück
Cimichurri Sauce, Sherry-Honig-Zwiebel, gratinierte Kartoffen

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

DESSERTS
Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Maracuja-Mascarpone Crème mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brasilianisches Picanha vom Bürgermeisterstück
Cimichurri Sauce, Sherry-Honig-Zwiebel, gratinierte Kartoffen

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

AUS DER KALTEN KÜCHE
Aufgeschnittene Geflügelwurst mit roter Zwiebel-Vinaigrette,
gehacktem Ei und Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Maracuja-Mascarpone Crème mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

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

2022 / 2023 Chianti DOCG
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 26,00 €