



ABENDESSEN
Dienstag, 25. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Martini Rosso

Roastbeef-Röllchen mit Spargelsalat und Rhabarber-Senf

SALAT
Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Kokos-Curry Suppe

HAUPTGERICHTE
Seelachs im Wein-Backteig
Cole Slaw Salat, Grüne Remoulade, Pommes Frites

Rosmarin-Wildschweinbraten
Wurzelgemüse, Sauerkirschen, Dauphine Kartoffeln

„Fusili alla Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS
Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Wiener Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, weisser Bohnen Hummus, Paprika Aioli, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Roastbeef-Röllchen mit Spargelsalat und Rhabarber-Senf

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs im Wein-Backteig
Cole Slaw Salat, Grüne Remoulade, Pommes Frites

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

AUS DER KALTEN KÜCHE
Bauernsülze mit Lauch, Kürbis und Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Balsamico-Dressing

Kokos-Curry Suppe

Tofu-Quesadilla mit Pico de Gallo und Salsa Verde Dip

Wiener Eiskaffee

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 €