



ABENDESSEN
Sonntag, 23. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Knusper-Fischbällchen mit Hogao Salsa

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT
Blattsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen

„Ajiaco de Bogotá“
Cremige Hühnersuppe mit Mais

HAUPTGERICHTE
Seelachs mit Dill-Kruste
Zitronen-Beurre Blanc, glasierten Karotten und Brokkoli-Kartoffelcreme

Waldpilz-Rehbraten
Glühwein-Pflaumen, Schmorgemüse, Polentaschnitte

„Sancocho Trifásico “
Eintopf mit Rind, Schwein und Huhn, Gemüse und Kartoffeln

DESSERTS
Birnen Trifle mit griechischem Joghurteis

Espresso-Martini Cheesecake mit Zimt-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Knusper-Fischbällchen mit Hogao Salsa

„Ajiaco de Bogotá“
Cremige Hühnersuppe mit Mais

Waldpilz-Rehbraten
Glühwein-Pflaumen, Schmorgemüse, Polentaschnitte

Espresso-Martini Cheesecake mit Zimt-Sahne

AUS DER KALTEN KÜCHE
Schinken- und Käsebrot mit Radieschensalat

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Käse-Habanero Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen

Tofu Lasagne mit Basilikumsauce

Birnen Trifle mit griechischem Joghurteis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich
0,75l 33,00 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 36,00 €