



ABENDESSEN
Samstag, 10. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackenes Meeresfrüchte-Risotto Bällchen mit Marinara Sauce

Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Rotwein-Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

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

DESSERTS

„Maria-Keks“ Sahnetorte und Stracciatella-Eis

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa-Aprikosen, Baguette



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Artischockencreme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackenes Meeresfrüchte-Risotto Bällchen mit Marinara Sauce

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Rotwein-Rinderroulade
Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

„Maria-Keks“ Sahnetorte und Stracciatella-Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2021 Easy Tiger, Sauvignon Blanc
Weingut Spy Valley
Marlborough / Neuseeland
0,75 l 21,50 €

2023 Frontera Cabernet Sauvignon, Trocken
Weingut Bodega Norton
Central Valley / Chile
0,75 l 21,50 €