



ABENDESSEN
Donnerstag, 26. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT
Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE
Königsmakrelen
Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

“Pasta di Foresta”
Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS
Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

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



GEDECK
Butter, Kimchi Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Sweet Chili-Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange
Grand Marnier Sauce, Wirsing, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

VEGETARISCHES MENÜ
Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Urgestein
Weingut Jurtschisch
Kamptal / Österreich
0,75 l 36,00 €

2021 Blaufränkisch Zweigelt Cuveé
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75 l 36,00 €