



ABENDESSEN
Sonntag, 13. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Zitrus-Calamari
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hoki Filet
Tumeric-Koriandersauce, Tandoori Gemüse, Linsenreis

Schweinefilet „Wellington“
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

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

DESSERTS

Super cremiger Mango-Kokoskuchen mit Nougat-Chili Sauce

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Zitrus-Calamari
Pepperoncini-Antipasti, Knoblauch-Crostini

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Schweinefilet „Wellington“
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

Super cremiger Mango-Kokoskuchen mit Nougat-Chili Sauce

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Vanel Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Sieur D'arques
Pays d'Oc / Frankreich
0,75 l 19,50 €

2022 Rust Blaufränkisch Rusterberg
Weingut Ernst Triebaumer,
Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland
0,75 l 23,00 €