



ABENDESSEN
Samstag, 19. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

SALAT
Caesars Palace Salad

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Karottencremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

Gebratene Ente
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
„Somlauer Nockerl“
Nicht nachfragen, sondern einfach probieren ...
Malaga Eiscreme, Mandarinenkompott, Johannisbeer Sahne
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Munster, Erdbeersauce, Vollkornbrot



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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte-Brioche mit Antipasti und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Preiselbeer Chutney, Rotkohl, Kartoffelkloß

„Somlauer Nockerl“
Nicht nachfragen, sondern einfach probieren

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Karottencremesuppe mit Kernöl
Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips
Malaga Eiscreme, Mandarinenkompott, Johannisbeer Sahne

WEINEMPFEHLUNG			
2023 UNEXPECTED Riesling		2018 Ihringer Spätburgunder,	
Q.b.A, trocken		trocken Barrque	
Weingut Schloss Ortenberg, Baden		Weingut Dr. Heger, Baden	
0,75l	37,80 €	0,75 l	38,90 €