



**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

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Malaga Eiscreme, Mandarinenkompott, Johannisbeer Sahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 UNEXPECTED Riesling  
Q.b.A, trocken  
Weingut Schloss Ortenberg, Baden  
0,75l 37,80 €

2018 Ihringer Spätburgunder,  
trocken Barrque  
Weingut Dr. Heger, Baden  
0,75 l 38,90 €