



ABENDESSEN
Sonntag, 20. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalmuscheln (Rockefeller & Kilpatrick)

Kalbszungen-Ceviche, Pico de Gallo, Avocado-Tacos

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

FRITZ BURGER (ohne Deckel)
Brioche Brötchen, 100% Rindfleisch, Mountain Jack Sauce,
Pancetta Speck, Zwiebel-Karamell, Pommes

Calypso Hähnchen-Schenkel
Bohnen Combo, Pimentos de Padron, Süßkartoffeln

DESSERTS

“Cupavci a la Roberta“
Kroatische Kokosschnitte mit Bananen und Stracciatella Eis

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Saint Maure, Limburger, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalmuscheln (Rockefeller & Kilpatrick)

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

FRITZ BURGER (ohne Deckel)
Brioche Brötchen, 100% Rindfleisch, Mountain Jack Sauce,
Pancetta Speck, Zwiebel-Karamell, Pommes

“Cupavci a la Roberta“
Kroatische Kokosschnitte mit Bananen und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Marakuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Alte Reben Grüner Veltliner Guglzipf,
trocken Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich
0,75l 27,30 €

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