



ABENDESSEN
Mittwoch, 27. August 2025
Auf See

VORSPEISEN
Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt
Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN
Rindsuppe mit Fleischstrudel
Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE
Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis
Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln
Spaghetti Carbonara “French Style”
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS
Super cremiger Schoko-Windbeutel, Kirschen, Kirscheneis
Pistazien Baklava, Granatapfelsauce, Rum-Rosineneis
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Schwarze Olivencreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel, Kirschen, Kirscheneis

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Tofu-Käse Schnitzel, Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Pistazien Baklava, Granatapfelsauce, Rum-Rosineneis

WEINEMPFEHLUNG

2020 Wiener Gemischter Satz Nussberg
Weingut Wieninger
Wien 21. Bezirk / Österreich
0,75l 39,00 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €