



ABENDESSEN
Freitag, 05. September 2025
Auf See

VORSPEISEN
Mojito-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT
Blumenkohl-Erdnuss Salat mit Kirsch-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Köhler Filet
Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Griesplätzchen

“Pasta Carbonara di Pancetta”
Spaghetti mit krossem Speck, getrüffelem Gemüse und Provolone

DESSERTS
Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Nougatkuchen mit Mandelsauce und Beerenkompott

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bleu d´Auvergne, Limburger, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Rote Bohnencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Griesplätzchen

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

AUS DER KALTEN KÜCHE
Bayerischer Leberkäs-Salat mit Limburger Käse und Laugenstange

VEGETARISCHES MENÜ
Blumenkohl-Erdnuss Salat mit Kirsch-Dressing

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Urgestein
Weingut Jurtschisch
Kamptal / Österreich
0,75 l 36,00 €

2021 Blaufränkisch Zweigelt Cuveé
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75 l 36,00 €