



ABENDESSEN

Dienstag, 30. September 2025
Auf See

VORSPEISEN

Kiwi-Trauben Cocktail

Meeresfrüchte Toastie ~ Sriracha Cole Slaw

SALAT

Gurkensalat ~ Granatapfel ~ Koriander

SUPPEN

Filipino Hühnersuppe

Pilzcremesuppe ~ Distelöl ~ Croutons

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeisserfilet

Yuzu Zitrus Sauce ~ warme Nektarinen Salsa ~ Risotto Samosa

Getrübte Kalbsroulade

Wurzelgemüse, Birnen-Pistazien Kompott, Safran-Spätzle

Asado Style Poulardenbrust

Chimichurri Sauce ~ Paprika Lollipop ~ Red Skin Kartoffeln

DESSERTS

Rolands Müsli-Cheesecake

Cassata Siciliana

Frisch geschnittenes Obst

Geflämmter Chaumes Käse, Dörrobst Kompott, Muffin



GEDECK

Butter ~ Kressebutter ~ Ketjap Manis Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Toastie ~ Sriracha Cole Slaw

Filipino Hühnersuppe

Getrübte Kalbsroulade

Wurzelgemüse, Birnen-Pistazien Kompott, Safran-Spätzle

Cassata Siciliana

UNSERE CURRYWURST

Röstzwiebel ~ Krautsalat ~ Mayonnaise ~ Pommes Frites

VEGETARISCHES MENÜ

Kiwi-Trauben Cocktail

Pilzcremesuppe ~ Distelöl ~ Croutons

Kartoffelgulasch ~ Salzstangerl ~ Crème Fraiche

Rolands Müsli-Cheesecake

WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Goldedition
feinherb Riesling
Baden / Deutschland
0,75l 25,00 €

2022 / 2023 Chianti DOCG, trocken
Weingut Castello di Querceto
Toskana / Italien
0,75 l 27,30 €