



MITTAGESSEN
Freitag, 3. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Geräucherter Kürbis mit Pflaumencreme

Serrano Schinken mit Melonensalsa und Pinienkernen

SALAT
Gemischter Salat mit Salsa Verde-Dressing

SUPPEN
Solijanka mit saurer Sahne

Cremige Curry-Kokossuppe

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Flunderröllchen
Zitronengrassauce ~ Brokkolini ~ Gnocchis

Geschmortes Bürgermeisterstück
Whiskysauce ~ Pancetta-Bohnen ~ Kartoffelbällchen

Asia Truthahn Souflaki
Ponzu Sauce ~ gebratener Pak Choi ~ Nori-Basmatireis

DESSERTS
Gedeckter Apfelkuchen ~ Apfeleis ~ Chantilly

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Serrano Schinken mit Melonensalsa und Pinienkernen

Solijanka mit saurer Sahne

Gefülltes Flunderröllchen
Zitronengrassauce ~ Brokkolini ~ Gnocchis

Gedeckter Apfelkuchen ~ Apfeleis ~ Chantilly

PASTA
Spaghetti al Pesto Genovese ~ Pomodoro Marmelade

VEGETARISCHES MENÜ
Geräucherter Kürbis mit Pflaumencreme

Cremige Curry-Kokossuppe

Shiitake-Tofu Strudel ~ Zitrus Blumenkohl ~ Kardamonreis

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Banane, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €