



ABENDESSEN

Donnerstag, 23. Oktober 2025

Auf See

VORSPEISEN

Geschmolzener Bel Paese mit Walnüssen und Feigencreme

Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Fusilli Pasta & Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS

Robertas Melba- einmal anders
Gegrillter Pfirsich, Vanille Eis, Beeren Sauce, Schlagsahne

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d' Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geschmolzener Bel Paese mit Walnüssen und Feigencreme

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Robertas Melba- einmal anders
Gegrillter Pfirsich, Vanille Eis, Beeren Sauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2022 Vernaccia di San Gimignano
Weingut Teruzzi & Outhod
Toskana / Italien
0,75l 25,20 €

2023 Fernweh Rose
Halbtrocken
Pfalz / Deutschland
0,75 l 25,20 €