



ABENDESSEN
Freitag, 24. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN

Knusper-Fischbällchen mit Sprossen-Mango Salat

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT

Blumenkohl-Erdnuss Salat mit Kirsch-Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Apfel-Currysuppe mit Kardamom

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Waldpilz-Rehragout
Preiselbeer-Pflaumen, gerösteter Rosenkohl, Kartoffelpüree

Gefüllte Poulardenbrust
Frischkäsesauce, Schalotten Chutney, Sellerie-Birnencreme

DESSERTS

„Gizzada“
Kokosnuss Tarte mit Blaubeeren und Pitu Sauce

Litschi Kaltschale mit Zitronensorbet und Minze

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusper-Fischbällchen mit Sprossen-Mango Salat

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout
Preiselbeer-Pflaumen, gerösteter Rosenkohl, Kartoffelpüree

„Gizzada“
Kokosnuss Tarte mit Blaubeeren und Pitu Sauce

VEGETARISCHES MENÜ

Blumenkohl-Erdnuss Salat mit Kirsch-Dressing

Apfel-Currysuppe mit Kardamom

Gebackene Kichererbsenbällchen
mit gebratener Melone und Minz-Creme Fraiche

Litschi Kaltschale mit Zitronensorbet und Minze

WEINEMPFEHLUNG

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

2023 Rosé, trocken
Weingut Eder
Kamptal / Österreich
0,75 l 36,00 €