



ABENDESSEN
Sonntag, 30. November 2025
Auf See

VORSPEISEN
Jakobsmuschel-Tempura ~ Sternfrucht ~ Wasabi Knusper

Kalbstatar ~ Kaviar ~ Vodka Crème

SALAT
Tricolor Quinoa Salat mit Salmorejo Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Butternockerl

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Flusskrebs Sauce ~ Erbsencreme ~ Safranreis

Geschmorte Ochsenbäckchen
Champignon-Pfeffersauce ~ Lauch ~ getrüffelte Spätzle

„Pasta Filipino Tagalog“
Makkaroni mit Soja-Zitronen Rind, Zwiebelringe und Sesamgemüse

DESSERTS
Orangen-Creme Catalana ~ Blaubeeren ~ Zimt-Chantilly

Mandel-Topfen Mousse ~ Granatapfeleis ~ Schokolade

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Taleggio ~ Lingerot d´ Argental ~ Dana Blu ~ Backpflaumen-Blätterteig



GEDECK
Butter ~ Peperoncino Creme ~ Bacalhau Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Jakobsmuschel-Tempura ~ Sternfrucht ~ Wasabi Knusper

Kraftbrühe mit Butternockerl

Geschmorte Ochsenbäckchen
Champignon-Pfeffersauce ~ Lauch ~ getrüffelte Spätzle

Orangen-Creme Catalana ~ Blaubeeren ~ Zimt-Chantilly

HAUSMANNSKOST
Rene´s Linseneintopf ~ Kassler ~ Kümmel-Hörnchen

VEGETARISCHES MENÜ
Tricolor Quinoa Salat mit Salmorejo Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Spinat-Risotto Knödel
Creme de Ratatouille ~ Zucchini Nudeln ~ Knoblauch Dip

Mandel-Topfen Mousse ~ Granatapfeleis ~ Schokolade

WEINEMPFEHLUNG

2024 Lieblingswein weiß, Q.b.A
halbtrocken Cuvée
Pfalz / Deutschland
0,75l 19,50 €

2020 Shiraz & Cabernet Sauvignon
Weingut Kaapzicht Estate
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 28,40 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*