



ABENDESSEN
Sonntag, 28. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN
Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“
Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT
Couscous-Melonen-Gurkensalat
SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl
Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis
Geschmorte Kalbsbacke
Pilz-Sahne Sauce, Pfeffer-Möhrchen, Estragon-Kartoffelrolle

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

DESSERTS
Fürst Pückler Eisschnitte mit Karamell und Baiser Crunch

Robertas Maracuja-Mascarpone-Schoko Traum
Frisch geschnittenes Obst
„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



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

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Geschmorte Kalbsbacke
Pilz-Sahne Sauce, Pfeffer-Möhrchen, Estragon-Kartoffelrolle
Fürst Pückler Eisschnitte mit Karamell und Baiser Crunch

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Melonen-Gurkensalat
Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Robertas Maracuja-Mascarpone-Schoko Traum

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €

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