



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-Möhrrchen, 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-Möhrrchen, 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*