



## ABENDESSEN

**Dienstag, 10. September 2024**  
**Erholung auf See**

### VORSPEISEN

Melonencocktail mit Campari Orange

Mediterraner Vorspeisenteller

### SALAT

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Champignoncremesuppe

### HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat  
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im Blätterteig  
Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“  
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

### DESSERTS

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

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



## GEDECK

Butter, Grünes Olivenpesto, Humus, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat  
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Super cremiger Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Pommery-Ei Dressing

Champignoncremesuppe

Tofu-Burrito  
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

**2023 Sauvignon Blanc Cellar Collection**

Weingut Sileni

**Marborough / Neuseeland**

**0,75l 24,00 €**

**2019 Stiegelmar Blauer Zweigelt**

Weingut Stiegelmar

**Niederösterreich / Österreich**

**0,75l 25,00 €**