



ABENDESSEN

Dienstag, 22. Oktober 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Geröstete Meeresfrüchte mit Sommersalat

SALAT

Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Kohlrabicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Saithe Filet

Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelauflauf

Hähnchenbrust in Safransauce
mit orientalischem Paprikagemüse und Schmorkartoffeln

DESSERTS

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Livarot, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Auberginenmus, Getrüffelter Pinien-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geröstete Meeresfrüchte mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“

Pfefferkornsauce, Bohnenbündchen, Kartoffelauflauf

Stracciatella Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Maracuja-Joghurt

Kohlrabicremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pralinenmousse-Törtchen mit Rhabarber und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Weingut Cantine San Silvestro

Gavi, Piemont/ Italien

0,75 l • 26,00 €

2019 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

0,75 l • 25,00 €