



ABENDESSEN

Mittwoch 19. Februar 2025

Erholung Auf See

VORSPEISEN

Mango Smoothie

Mild gebeiztes Forellenfilet
Tomaten-Zwiebel Ceviche, Spinat-Kokos Dip

SALAT

Toskanischer Brotsalat

SUPPEN

Kalb-Madeira Essenz mit Gemüse und Chester Stick

Creme de Ratatouille mit Croûtons

HAUPTGERICHTE

Gebratene Lachsschnitte
Feta-Thymiansauce, Ofen-Bauernsalat, Safranreis

Römertopf-Rinderbraten
Staudensellerie, Möhrchen, Kartoffelpüree

„Pasta Hawaii“
Fusilli in Gouda-Sahnesauce mit Ananas und Honigschinken

DESSERTS

Mokka-Creme gefüllter Mini Cupcake mit Erdbeeren und Sabayon

Vanille Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Röstzwiebelbutter, Kartoffel Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mild gebeiztes Forellenfilet
Tomaten-Zwiebel Ceviche, Spinat-Kokos Dip

Kalb-Madeira Essenz mit Gemüse und Chester Stick

Römertopf-Rinderbraten
Staudensellerie, Möhrchen, Kartoffelpüree

Vanille Eis, Mango, Piña Colada, Schlagsahne

BROTZEIT

Griebenschmalz, Obatzda, Hackepeter

VEGETARISCHES MENÜ

Mango Smoothie

Creme de Ratatouille mit Croûtons

Gebackene Champignons an Sauce Tartar und Butterkartoffeln

Mokka-Creme gefüllter Mini Cupcake mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter

Pfalz / Deutschland

0,75l 26,50 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

0,75l 25,00 €