



ABENDESSEN

Samstag, 29. März 2025

Erholung Auf See

VORSPEISEN

Apfel-Müsli Quarkcreme

Scharfer Enten-Pfannkuchen, Pekingsauce, Sesambohnen

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Lebernockerl

Maiscremesuppe mit Ahornsirup

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet

Kapern-Kaviarsauce, Pernod-Fenchel, Rote Kartoffeln

Rosmarin-Lammkeule

Chakalaka-Gemüsecompott, Polentaschnitte

Hähnchenbrust in Safransauce
mit gerösteten Paprikaschoten und Schmorkartoffeln

DESSERTS

„The Rocks Cinnamoods“
Super saftige Blaubeer-Zimtschnecke mit Vanillesauce

Schokoladeneis-Roulade mit Kirschen und Chantilly

Frisch geschnittenes Obst

Gebackenes Käsebällchen



GEDECK

Butter, Zucchinimus, Honig-Dill Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Scharfer Enten-Pfannkuchen, Pekingsauce, Sesambohnen

Kraftbrühe mit Lebernockerl

Rosmarin-Lammkeule

Chakalaka-Gemüsecompott, Polentaschnitte

„The Rocks Cinnamoods“

Super saftige Blaubeer-Zimtschnecke mit Vanillesauce

HAUSMANNSKOST

Matjes Schlemmerschnitte mit Kartoffelkäse und Radieschen

VEGETARISCHES MENÜ

Apfel-Müsli Quarkcreme

Maiscremesuppe mit Ahornsirup

Auberginen-Moussaka

Schokoladeneis-Roulade mit Kirschen und Chantilly

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol” trocken

Weingut Miguel Torres Penedes

Katalonien / Spanien

0,75l 25,00 €

2019 Quinta Quietud

Bodega de la Quinta Quietud

Kastilien-León / Spanien

0,75l 42,00 €