



ABENDESSEN

Dienstag, 1. April 2025

Erholung Auf See

VORSPEISEN

Sweet Chili-Mango mit Calamari

Zungenwurst-Toast mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Trevally Filet

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust à l'Orange

Grand Marnier Sauce, Kohlrabi, Kartoffel-Nussbällchen

“Pasta di Aglione”

Penne mit Hackfleisch-Tomaten-Spinatsugo mit Käse

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Provolone, Bavaria Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Guacamole, Griebenschmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sweet Chili-Mango mit Calamari

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust à l'Orange

Grand Marnier Sauce, Kohlrabi, Kartoffel-Nussbällchen

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

HAUSMANNSKOST

Bayerischer Leberkäs-Salat mit Limburger Käse und Laugenstange

VEGETARISCHES MENÜ

Bierrettichsalat mit Laugen-Croutons

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2021 Wiener Gemischter Satz

Weingut Wieninger

Wien, Nussberg, Österreich

0,75 l 39,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

0,75 l 25,00 €