



ABENDESSEN

Sonntag, 25. Mai 2025

Erholung Auf See

VORSPEISEN

Surimi-Cornflakes Sticks
mit Pak Choy-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT

Zuccinissalat mit Parmesandressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Rosmarin-Ochsenbacke
Calvados Sauce, Ratatouille, Kartoffel-Crêpe

„Tagliatelle Pomodoro“
Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Papaya-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis Grütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Pfeffer-Lemon Dip, Tomate Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Fleischstrudel

Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Papaya-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

Hausmannskost

Schinkenspeck mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Zuccinissalat mit Parmesandressing

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassis Grütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Guglzipf

Weingut Turmhof
Burgenland / Österreich

0,75l 26,00 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot,

Pinotage, Syrah
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch, Südafrika

0,75l 37,00 €