



Mittwoch, 30. Juli 2025

Auf See

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Pak Choy, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandel-Krokette

Lammragout „Fjellheim“

Waldpilze, Wurzelgemüse Püree, Kräuter-Gnocchi

DESSERTS

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Baileys Eis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Schweizer Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



Butter, Chimichurri, Guacamole, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lammragout „Fjellheim“

Waldpilze, Wurzelgemüse Püree, Kräuter-Gnocchi

Kirschen-Crêpe mit Nougat und Baileys Eis

HAUSMANNSKOST

Schinken- und Käsebrötchen mit Radieschensalat

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry

Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc, Steirisch Klassik

Weingut Tement

Südsteiermark, Österreich

0,75 l 34,70 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Niederösterreich / Österreich

0,75 l 26,30 €