



ABENDESSEN

Dienstag, 20. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Gegrillte Melone mit Campari-Orangencreme

Sushi und Sashimi Variation

SALAT

Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Sesam-Chili Chinakohl, Calrose Reis

Schweinefilet „Wellington“

Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“

mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

Walnusseis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Kräuter-Käse Praline mit Mango Chutney und Ciabatta



GEDECK

Butter ~ Hummus ~ getrüffelter Quark ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Sushi und Sashimi Variation

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Seelachs mit Sambalkruste

Sternanissauce, Sesam-Chinakohl, Calrose Reis

„Rigo Jancsi“

Der unverschämt cremige Schokoladenkuchen

VEGETARISCHES MENÜ

Römersalat mit Pommery-Ei Dressing

Romanescocremesuppe

Tofu-Burrito

mit Pico de Gallo und Guacamole

Walnusseis, Himbeeren, Eierlikör, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro Piemont,
Italien 12,0% Vol.

0,75l, € 26,00

2021 Brunello di Montalcino DOCG
Weingut Castello Banfi, Montalcino
Toskana / Italien, 14,0% Vol.

0,75l, € 59,00