



ABENDESSEN

Freitag, 6. Dezember 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

California Lachs Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Blue Cheese-Bratapfel mit Portwein-Hühnerleber

SALAT

Griechischer Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Butternockerl

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerbrassenfilet

Zitronen-Beurre Blanc, Estragon-Karotten, gelber Reis

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Penne mit Schweinefilet Fricassee, Wirsing und Walnusspesto

DESSERTS

Baklava Cheesecake mit Joghurteis und Honig Topping

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d'Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

California Lachs Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Kraftbrühe mit Butternockerl

Wiener Schnitzel (vom Kalbsrücken)

Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Baklava Cheesecake mit Joghurteis und Honig Topping

VEGETARISCHES MENÜ

Griechischer Salat

Blumenkohlcremesuppe

Süßkartoffelfrikadelle mit Bratgemüse und Nudelknusper

Tiramisu Eisbecher mit Maraschino Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chablis AC Brocard

Weingut Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

0,75l 39,00 €

2021 Châteauneuf du Pape Télégramme

Vignoble Brunier

Rhône / Frankreich

0,75l 47,00 €