



ABENDESSEN
Donnerstag, 16. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken
Wacholdersauce, Romanesco, Griesplätzchen

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Salzkartoffeln

Spaghetti Carbonara “French Style”
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS

Nougat Fudge Cake mit Karamellfrüchten und Stracciatellaeis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Chutney, Ciabatta



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Salzkartoffeln

Nougat Fudge Cake mit Karamellfrüchten und Stracciatellaeis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Schinken & Käsebrot mit Rettichsalat und gefülltem Ei

VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Veganes Schnitzel, Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Salzkartoffeln

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Steirisch Klassik
Weingut Tement
Steiermark / Österreich
0,75l 34,70 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75l 26,30 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin