



ABENDESSEN
Samstag, 18. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Flammkuchen Iberico
Salsa Verde Schmand, Gemüse, Rohschinken

SALAT

Caesars Palace Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Kurkuma Reis

Schweinerücken mit Gorgonzola Kruste
Basilikum-Beurre Blanc, Möhrchen, Zitronenpfeffer-Kartoffel

„Chefs Brioche Burger“
Gebackenes Hähnchen, Trüffel-Worchester Creme,
Rotkohl-Mandarinen Salat

DESSERTS

Passionsfruchtcreme mit Granatapfelsirup und Erdbeereis

Apfel-Beignets, Rum-Rosineneis, Vanillesauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Zwieback



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Flammkuchen Iberico
Salsa Verde Schmand, Gemüse, Rohschinken

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Kurkuma Reis

Apfel-Beignets, Rum-Rosineneis, Vanillesauce

AUS DER KALTEN KÜCHE

Kalter Nackenbraten mit Meerrettich, Krautsalat,
Liptauer Aufstrich und Laugenstangerl

VEGETARISCHES MENÜ

Tomaten-Carpaccio
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Gerösteter Limetten-Blumenkohl mit Karottensauce und Klebreis

Passionsfruchtcreme mit Granatapfelsirup und Erdbeereis

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75l 27,30 €

2021 Vet Rooi Olifant, trocken
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 38,90 €

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