



ABENDESSEN
Sonntag, 19. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Gebackener Ziegenkäse mit Birnenragout und Pinienkernen

SALAT

Bulgur-Melonen Salat mit Tikka-Curry Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Buntbarschfilet
Chorizosauce, schmor-Paprika, weiße Bohnencreme

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, kleine Kartoffeln

Fusilli Pasta & Prosciuttobällchen
Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven-Pesto

DESSERTS

Mandel-Fudge Cake mit Beeren und Stracciatella Eis

Edward´s lieblings Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Préféré de Tradition, Chutney, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Englisches Roastbeef
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, kleine Kartoffeln

Mandel-Fudge Cake mit Beeren und Stracciatella Eis

HAUSMANNSKOST

Pizza Schnecken mit Basilikum-Parmesan Dip

VEGETARISCHES MENÜ

Bulgur-Melonen Salat mit Tikka-Curry Dressing

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Edward´s lieblings Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75l 27,30 €

2024 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien
0,75l 26,30 €

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