



ABENDESSEN
Samstag, 25. April 2026
Auf See

VORSPEISEN

Geräucherte Forelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Palatello Rohschinken mit Melone

SALAT

Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Petersfischfilet
Beurre Blanc, Spinat, Zitronenpfeffer-Kartoffeln

Schweinefilet Medaillons
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

“Asia Ente á l’Orange”
mit Bambusgemüse und Sesam-Glasnudeln

DESSERTS

Schokomousse mit Erdbeergrütze

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geräucherte Forelle mit Prosecco-Aspik und Gemüsetatar

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

“Asia Ente á l’Orange”
mit Bambusgemüse und Sesam-Glasnudeln

Schokomousse mit Erdbeergrütze

AUS DER KALTEN KÜCHE

Wurstsalat und Liptauer Dip mit ofenfrischer Brezel

VEGETARISCHES MENÜ

Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett
mit pikanter Salsa und knusper Reis

Eierlikör-Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75l 25,20 €

2023 Cabernet Sauvignon Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Central Valley, Kalifornien / USA
0,75l 26,30 €

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