



ABENDESSEN

Montag, 03. August 2026

Klaipeda / Litauen

VORSPEISEN

Miesmuschel-Cocktail mit Meerrettich und Apfel

Knuspertasche „Baltic Style“
mit Preiselbeerchutney und Pilzen

SALAT

Kürbissalat mit Butter-Roggen-Crunch

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Meerrettichremesuppe

HAUPTGERICHTE

Neuseeland Hokifilet

Kurkuma-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

Milchreis-Panna-Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-l'Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Miesmuschel-Cocktail mit Meerrettich und Apfel

Zwiebelsuppe mit Käsetoast

Wacholder-Hirschragout
Marillen-Pfeffer-Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

Gebackene Ananas, Espresso-Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Butter-Roggen-Crunch

Meerrettichremesuppe

Kibinai-Blätterteigtaschen mit Radieschen und Kräuterquark

Milchreis-Panna-Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2024 Steirisch Klassik,
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Tement, Steiermark, 12,5% Vol.
0,75 l 34,70 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt,
Weingut Stiegelmar, Gols, Burgenland,
12,5 % Vol.
0,75 l 26,30 €

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