



ABENDESSEN
Mittwoch, 02. August 2026
Auf See

VORSPEISEN
Mediterraner Vorspeisenteller

Rauchfleisch-Pinkelbällchen
Szegediner Rahmsauerkraut, Trüffel Jus

SALAT
Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratener Blauer Seehecht
japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Heidelbeer-Marmelade, Rotkohl, Kartoffelkloß

„Tagliatelle Cremosa all Aglio“
in Frischkäse-Knoblauchsauce mit Tomaten, Zucchini
und Salsiccia-Bratwurst-Hack

DESSERTS
Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella-Eis

Marakuja-Mascarpone-Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, Meerrettichcreme, Muhammara, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Mediterraner Vorspeisenteller

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Gebratene Ente (Brust & Keule)
Birnen-Heidelbeer-Marmelade, Rotkohl, Kartoffelkloß

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella-Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Marakuja-Mascarpone-Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2023 Müller-Thurgau Q.b.A., trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75 l 25,80 €

2023 Malbec Aruma, trocken
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €

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