



ABENDESSEN
Freitag 04. September 2026
Auf See

VORSPEISEN
Fischstäbchen-Sushi
Ahornsirup-Krautsalat, Wasabi-Soja-Mayonnaise

Barbarie *Entenbrust
Cumberland Jus, Selleriemus, Orangensabayon

SALAT
Chinakohl, Palmherzen, Sprossen, Ingwer-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Wolfsbarschfilet
Florentina Spinatsauce, Schmortomaten, Fenchelrisotto

Canadian Club *Roastbeef
Whisky-Sour-Cream-Sauce, Romanesco, gefüllte Kartoffel

„Putenbrust-Parmesan“
Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Tagliatelle

DESSERTS
Robertas Lieblings Eisbecher

Pfirsich-Mascarpone-Cremeschnitte

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Bleu d`Auvergne, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette

** 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, Honig-Senf Dip, Crème de Ratatouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Fischstäbchen-Sushi
Ahornsirup-Krautsalat, Wasabi-Soja-Mayonnaise

Kraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Canadian Club *Roastbeef
Whisky-Sour-Cream-Sauce, Romanesco, gefüllte Kartoffel

Pfirsich-Mascarpone-Cremeschnitte

AUS DER KALTEN KÜCHE
Leberwurstbrot mit Bierrettichsalat

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl, Palmherzen, Sprossen, Ingwer-Dressing

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Süßkartoffel-Gemüse-Bratling,
Estragon-Knoblauchsauce, Preiselbeer-Wirsing

Robertas Lieblings Eisbecher

WEINEMPFEHLUNG

2024 Steirisch Klassik, Sauvignon Blanc, trocken Weingut Tement, Steiermark, Österreich, 0,75 l 34,70 €	2021 Blaufränkisch, Zweigelt Cuvée, trocken Weingut Stiegelmar, Burgenland Österreich, 0,75 l 36,00 €
--	--

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