



ABENDESSEN

Freitag, 01. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Graved Lachs Ceviche
Avocado Schmand, Melonen-Chili Salsa

Singapur Frühlingsrolle mit Gemüse-Glasnudeln

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Französische Zwiebelsuppe

Meerrettichremesuppe mit Phoenix Brot Croutons

HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschfilet & Grünschalmuschel
Krustentiersauce, Ratatouille-Auberginen Röllchen, Bandnudeln

Gebratene Ente „Chef Style“
Sambal Ijo Sauce, Urap Gemüse, balinesischer Bratreis

Vitello-Tonnato Lasagne
Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Gebackene Ananas, Cookie Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Chaumes, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Muhammara Creme, Wasabi-Soja Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Graved Lachs Ceviche
Avocado Schmand, Melonen-Chili Salsa

Französische Zwiebelsuppe

Gebratene Ente „Chef Style“
Sambal Ijo Sauce, Urap Gemüse, balinesischer Bratreis

Gebackene Ananas, Cookie Eis, Granatapfelsauce

HAUSMANNSKOST

Kasseler mit Kartoffelsalat, Senf und Laugenstangerl

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichremesuppe mit Phoenix Brot Croutons

Ofen-Süßkartoffel mit gebackenen Kichererbsen und Minz Joghurt

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay
“Gran Vina Sol”

Miguel Torres
Penedès / Spanien

0,75 l 26,30 €

2020 Shiraz / Cabernet Sauvignon,
Koonunga Hill

Penfolds Koonunga Hill
Südaustralien / Australien

0,75 l 26,30 €