



ABENDESSEN

Samstag, 04. Juli 2026
Honningsvåg / Norwegen

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalmuscheln
Kilpatrick | Rockefeller | Bayerisch

Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-creme-Tacos

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistazien-Nockerl

Brokkoli-Cremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebatener Blauer Seehecht
Japanische Gewürzsauce, Gemüse, Wakame-Algenreis

Roastbeef von der Rinderhüfte
Whisky-Sauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel-Muffin

Fusilli Pasta & Prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Oliven-Pesto

DESSERTS

Mandel-Fudge -Kuchen mit Aprikose und Stracciatella-Eis

Maracuja-Mascarpone-Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Raz-el-Hanout-Humus, BBQ-Ranch-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalmuscheln
Kilpatrick | Rockefeller | Bayerisch

Kraftbrühe mit Pistazien-Nockerl

Roastbeef von der Rinderhüfte
Whiskysauce, Pfeffer-Möhrrchen, Kartoffel Muffin

Mandel-Fudge-Kuchen mit Aprikosen und Stracciatella-Eis

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkoli-Cremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Maracuja-Mascarpone-Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

2022 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich

0,75 l • 26,30 €