



MITTAGESSEN
Dienstag, 10. September 2024
Auf See

VORSPEISEN

Wassermelone mit Quark und Flohsamenschale

Eisbeinsülze mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

SALAT

Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

SUPPEN

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Waldpilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und grüner Sauce

Gebratene Kalbsleber Schnitte
in Senf-Essigsauce mit Kohl-Gemüse, Birne und Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackbraten mit Zwiebelsauce, Gemüse und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS

Milch Reis mit Johannisbeeren

Walnusseis, Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Eisbeinsülze mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und grüner Sauce

Walnusseis Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

Waldpilzcremesuppe

„Pasta all' arrabiatta“
Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Milch Reis mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25l € 6,50