



MITTAGESSEN
Sonntag, 29. September 2024
Auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte ~ Litschi-Joghurtcreme

Truthahn Clubhouse Sandwich

SALAT
Gemischter Salat ~ Pomodoro Dressing

SUPPEN
Rindfleisch Irish Stew

Herbstliche Kräuter-Power Suppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Island Saithe Filet
Ei in Senfsauce ~ grüne Bohnen ~ Salzkartoffeln

„Spanferkel Sonntagsbraten“
Meerrettichsaft ~ Erdgemüse ~ Serviettenknödel

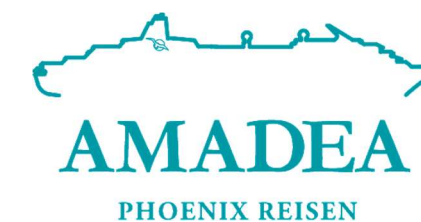
Kalbsleberschnitte
Salbeisauce ~ Schmorapfel-Zwiebelsalat ~ Kartoffelpüree

DESSERTS
Warmer Pflaumenkuchen ~ Vanilleeis ~ Salted Caramel

Irischer Blaubeer-Nougat Trifle

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Currybutter ~ Käsecreme ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Truthahn Clubhouse Sandwich

Rindfleisch Irish Stew

Gebratenes Island Saithe Filet
Ei in Senfsauce ~ grüne Bohnen ~ Salzkartoffeln

Warmer Pflaumenkuchen ~ Vanilleeis ~ Salted Caramel

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte ~ Litschi-Joghurtcreme

Herbstliche Kräuter-Power Suppe

Auberginen Omelett ~ Knoblauchreis ~ Asia Salsa

Irischer Blaubeer-Nougat Trifle

WEINEMPFEHLUNG

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

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