



MITTAGESSEN
Samstag, 12. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Orangen-Kiwi-Cocktail

Gerösteter Octopus „Thai Style“

SALAT
Salat „Alles Rot“ mit Rotwein-Vinaigrette

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Atlantisches Barschfilet
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Getrüffelt Kalbsfrikassee
Karotten, weisser Spargel, Zuckererbsen, Kräuterreis

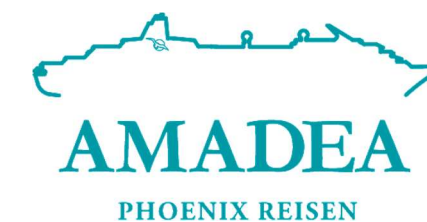
„Aus der Mannschaftsküche“
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
Quarkplinsen mit Vanillesauce und Rum-Rosinen-Eis

Italienischer Amaretto-Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gerösteter Oktopus „Thai Style“

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Getrüffelt Kalbsfrikassee
Karotten, weisser Spargel, Zuckererbsen, Kräuterreis

Quarkplinsen mit Vanillesauce und Rum-Rosinen-Eis

VEGETARISCHES MENÜ
Orangen-Kiwi-Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Flammkuchen „Caprese“ mit Rucola und Traubenkernessig

Italienischer Amaretto-Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

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

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