



MITTAGESSEN
Sonntag, 20. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Mini-Frühlingsrollen mit Sesam-Wakame, Ingwer und Soja

SALAT

Karottensalat mit Früchten

SUPPEN

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Maiscremesuppe mit Erdnussbutter

HAUPTGERICHTE

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Schweinenackensteak

Jamaica Jerk-Gewürzgemüse, Ofenkartoffel

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen-Spinat-Bergkäseauflauf mit grünem Salat

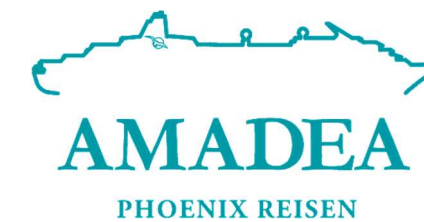
DESSERTS

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Frühlingsrollen mit Sesam-Wakame, Ingwer und Soja

Kraftbrühe mit Erbsenreis und Eierflocken

Atlantik Flunderfilet

Shrimps-Dillsauce, Schnippelbohnen, Salzkartoffeln

Gebackener Apfelring mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Panierter Camembert mit Sellerie und Preiselbeeren

Maiscremesuppe mit Erdnussbutter

Mujadra Reis-Linsenpfanne mit Gemüsespieß und Joghurt

Rum-Rosineneis, Ananaskompott, Marzipansauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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