



MITTAGESSEN
Mittwoch, 23. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN

Gegrillter Fischsalat mit Palmherzen und Harissa-Chilipaste

Wurst-Käse-Pfannkuchenrolle mit Gaucho-Salat

SALAT

Gekochter Karottensalat mit Estragon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Wassermelonen-Gazpacho

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet
Küsten-Kartoffelsalat, Remouladensauce

Kalbsrahmgulasch
mit Mandel-Romanesco und Spirelli-Nudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

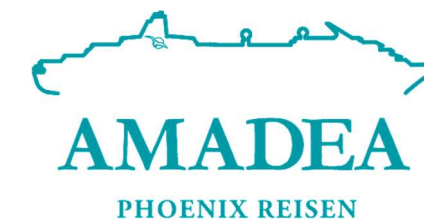
DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillter Fischsalat mit Palmherzen und Harissa-Chilipaste

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Kalbsrahmgulasch
mit Mandel-Romanesco und Spirelli-Nudeln

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Gekochter Karottensalat mit Estragon

Wassermelonen-Gazpacho

Brokkoli-Masala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2020 Nieto Senetiner
Chardonnay / Argentina
0,25l € 6,50

2021 Molino a Vento
Nerello Mascalese / Italien
0,25l € 6,50