



MITTAGESSEN
Mittwoch, 30. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Dreierlei Melone mit Buttermilch

Rollmops-Schwarzbrot-Häppchen

SALAT
Blattsalat mit Süßkartoffel-Curry-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Ananas-Joghurt-Honigkaltschale

HAUPTGERICHTE
Fisch im Tempura-Backteig
Teriyakisauce, Sesamgemüse, Calrose Klebreis

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

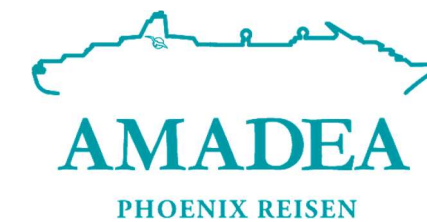
„Chicken Fajitas“
Geröstetes Hähnchen, Zwiebel und Paprika im Tortilla-Pfannkuchen
dazu Avocado, Sauerrahm, Latino-Salat

DESSERTS
Apfel-Vanillekuchen mit Beeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Löffelbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen Humus, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Rollmops-Schwarzbrot-Häppchen

Ananas-Joghurt-Honigkaltschale

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Apfel Vanillekuchen mit Beeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalat mit Süßkartoffel-Curry-Dressing

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Löffelbiskuit, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kaapzicht
Chenin Blanc/ Südafrika
0,25l € 6,50

2022 Los Vascos
Cabernet Sauvignon / Chile
0,25l € 6,50