

MITTAGESSEN
Montag, 18. November 2024
Auf See

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curaçao

Makkaronisalat mit Schinken und Ananas

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri-Dressing

SUPPEN
Gemüsesuppe mit Pfannkuchenroulade

Gurkenkaltschale mit Shrimps

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seehechtfilet
Cajun-Hollandaise, Brokkoli, Graupen-Samosa

Schweinerückensteak „Jäger Art“
mit Pilzrahmsauce, Speckbohnen und Röstkartoffel

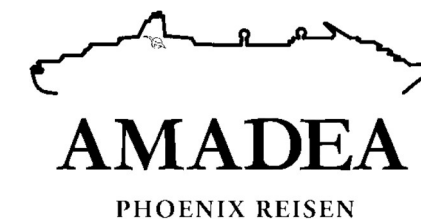
Spaghetti Bolognese mit Thymian-Gemüse und Parmesan

DESSERTS
Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

Zartbitter-Schokoladen-Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei-Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Makkaronisalat mit Schinken und Ananas

Gurkenkaltschale mit Shrimps

Schweinerückensteak „Jäger Art“
mit Pilzrahmsauce, Speckbohnen und Röstkartoffel

Zartbitter-Schokoladen-Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri-Dressing

Gemüsesuppe mit Pfannkuchenroulade

Indisches Tomaten Dal mit Koriander-Lassi und Naan Brot

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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