

MITTAGESSEN
Dienstag, 18 Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Mandarinen-Orangen Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Ingwer-Zitronensauce, China Sojagemüse, Bratnudeln

Kalbsrahmgulasch

Brokkoli, mediterraner Reis, Kräuterbaguette

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffel und Schmand

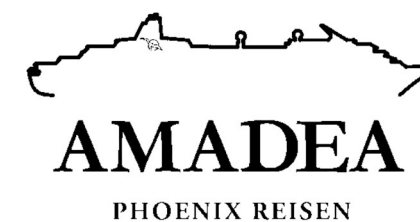
DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Johannisbeeren und Zimtzucker

Amaretto Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Putenbrust mit Auberginen-Couscous

Geflügelbrühe mit Kräuterschnitte

Kalbsrahmgulasch

Brokkoli, mediterraner Reis, Kräuterbaguette

Amaretto Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Mandarinen-Orangen Kaltschale

Cremiger Spinat mit Spiegelei und Kartoffeln

Gekühlter Milchreis mit Johannisbeeren und Zimtzucker

WEINEMPFEHLUNG

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

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