

MITTAGESSEN
Sonntag, 23. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Melonen-Minz Cocktail mit Triple Sec

Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

SALAT
Römersalat mit gehacktem Ei und Kaperndressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Grapefrucht Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Mariniertes Barsch Filet
Olivensauce, Rosmarin-Paprika, Gnocchis

Kokos-Hähnchen Nuggets
Ananas-Limonensauce, Gemüse-Graupen, Knusper Kartoffeln

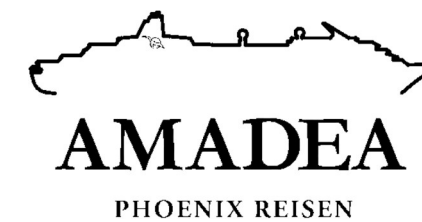
„Aus der Mannschaftsküche“
Bruschetta Bratwurst mit Artischocken-Tomaten Ragout und Kartoffelecken

DESSERTS
Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Linsen-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Rollmops mit Kartoffel-Rettich Tatar und grüner Sauce

Kraftbrühe mit Kräuter-Brioche

Gebratenes Barsch Filet
Olivensauce, Rosmarin-Paprika, Gnocchis

Haselnuss-Kirschnitte mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ
Melonen-Minz Cocktail mit Triple Sec

Grapefrucht Kaltschale

Arabic Ratatouille-Tomate mit Humus-Mascarpone Sauce

Gemischtes Eis, Rumpflaumen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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