

**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 20. März 2025**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Campari-Orangen mit Bavaria Blu und Blätterteig

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

**SALAT**

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Tomaten-Basilikum Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Hoki Filet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Tennessee BBQ-Schinken

gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

„Ein Seemanns Klassiker“

Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

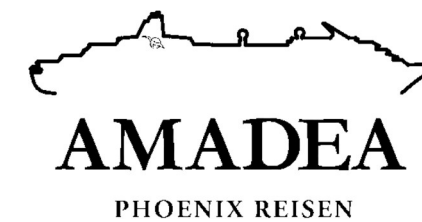
**DESSERTS**

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

Eisbecher „Mango Mania“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Turmeric Dip, Sardellen Creme, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Reuben Panini mit Senf Dip und Pickles

Kraftbrühe mit Lauch und Mohnnocken

Gebratenes Hoki Filet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Safranreis

Marmorguglhupf mit Walnusseis und Sahne

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit American Cocktail Dressing

Tomaten-Basilikum Kaltschale

Emmentaler Käse-Omelett mit Grill-Zucchini und Ajvar

Eisbecher „Mango Mania“

**WEINEMPFEHLUNG**

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

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