

MITTAGESSEN
Dienstag, 25. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte Cocktail „Margarita“

Gebackenes Käsebällchen mit Sambal Dip und Mango Chutney

SALAT
Tomatensalat mit Palmherzen und Koriander

SUPPEN
Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Birnen-Minze Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seelachsfilet
Meerrettichsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

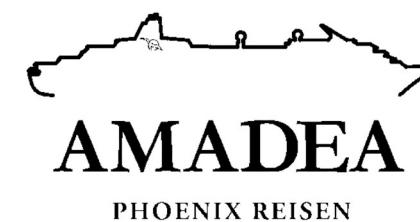
„Aus der Mannschaftsküche“
Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffel-Schmorzwiebelstampf

DESSERTS
Frischkäse-Mangotörtchen mit Camparisauce

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackenes Käsebällchen mit Sambal Dip und Mango Chutney

Kraftbrühe mit Gemüse und Nudeln

Geflügelfrikassee
Möhrrchen, Erbsen, Champignons, Kräuterreis

Frischkäse-Orangentörtchen mit Camparisauce

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte Cocktail „Margarita“

Birnen-Minze Kaltschale

Erbsenkrapfen, Zitronen-Joghurtsauce, Süßkartoffeln

Gemischtes Eis, Beerenragout, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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