



MITTAGESSEN
Freitag, 25. April 2025
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtiger Leinsamen Smoothie

Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

SALAT
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

SUPPEN
Entenbrühe mit Orangen-Klößchen

Cremige Kohlsuppe

HAUPTGERICHTE
Marokkanischer Tomaten-Fischeintopf
mit Gemüse, Oliven, Zitronen-Aioli und Knoblauch-Fladenbrot

Kalbsleber & Kalbsnierchen
in Senf-Essigsauce mit Speckbohnen, Birne und Reis

“Aus der Mannschaftsküche”
Hähnchen-Kokos Scallopini, Teriyaki Sauce, Gemüse-Bratnudeln

DESSERTS
Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

Eisbecher „Grüner Apfel“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Balsamico-Ziegenkäse Dip, Kürbiskern-Pesto, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

Entenbrühe mit Orangen-Klößchen

Marokkanischer Tomaten-Fischeintopf
mit Gemüse, Oliven, Zitronen-Aioli und Knoblauch-Fladenbrot

Eisbecher „Grüner Apfel“

VEGETARISCHES MENU
Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

Cremige Kohlsuppe

„Pasta all` arrabiatta”
Maccaroni mit scharfer Tomatensauce, Oliven und Grana Padano

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

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