

MITTAGESSEN
Freitag, 11. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN
Meeresfrüchtesalat „Americano “

Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

SALAT
Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Einlage

Shiitake-Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Rotbarsch in Eihülle
Grüne Sauce, Buttergemüse, Bratkartoffeln

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

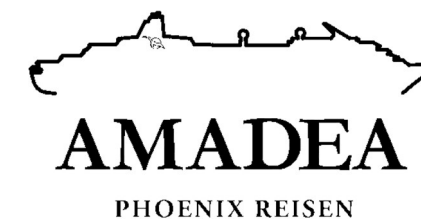
„Hong Shao Rou “
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS
Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

Pfirsich-Melba

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Meeresfrüchtesalat „Americano “

Kraftbrühe mit Einlage

Königsberger Klopse
in Kapernsauce mit Rote-Bete-Salat und Kartoffelpüree

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

Shiitake-Pilzcremesuppe

Röstgemüse-Cornflakes Tortilla mit Guacamole

Pfirsich-Melba

WEINEMPFEHLUNG

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

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