



MITTAGESSEN
Donnerstag, 31. Juli 2025
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Schuss

Pastrami-Bruschetta mit Ziegenkäse und Zwiebel-Chutney

SALAT
Gemischter Salat mit Süßkartoffeldressing

SUPPEN
Gemüse-Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Schwarzwurzelcremesuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und grüner Sauce

Schweinenackenbraten
Champignonsauce, Estragon-Gemüse, Schmorkartoffeln

„Southern Style Chicken“
BBQ-Hähnchenkeule, Tabasco Dip, Ranch Salat, Louisiana Reis

DESSERTS
Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

Vanilleeis, Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Pastrami-Bruschetta mit Ziegenkäse und Zwiebel-Chutney

Gemüse-Nudelsuppe mit Fleisch

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und grüner Sauce

Haselnusseis, Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Süßkartoffeldressing

Schwarzwurzelcremesuppe mit Pumpernickel

Karamellisierte Pellkartoffeln, Kräuterquark, Ei-Radieschen-Stipp

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