

MITTAGESSEN
Montag, 04. August 2025
Auf See

VORSPEISEN

Mango mit Blue Curação

Filipino Maccaronisalat

SALAT

Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Pochiertes Flunderröllchen Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Cordon Bleu mit Preiselbeeren, Mischgemüse und Kürbiskernreis

Spaghetti Bolognese mit Zucchini und Parmesan

DESSERTS

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

Walnusseis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Filipino Makkaronisalat

Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Pochiertes Flunderröllchen Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Walnusseis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCH MENÜ

Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Weiße Bohnensuppe

Indisches Tomaten Dal mit Raita und Naan-Brot

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos Weingut Paul / Österreich 0,251 € 6,50 2019 Cuvée "Zeitlos Weingut Paul / Österreich 0,251 € 6,50