

MITTAGESSEN
Donnerstag, 28. August 2025
Auf See

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curaçao

Filipino Macaronisalat

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Weißer Bohnensuppe mit Serranoschinken

HAUPTGERICHTE
Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Cordon Bleu
mit Preiselbeeren, Mischgemüse und Kürbiskernreis

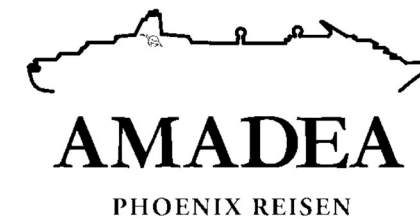
„Aus der Mannschaftsküche“
Lasagne Mozzarella-Bolognese mit Italo-Kräuter-Zucchini und Parmesan

DESSERTS
Apfelschnitte mit Aprikosensauce

Walnusseis mit Fruchtmus, Eierlikör und Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Filipino Macaronisalat

Weißer Bohnensuppe mit Serranoschinken

Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Walnusseis mit Fruchtmus, Eierlikör und Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri-Dressing

Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Indisches Tomatendal mit Koriander-Lassi und Naan-Brot

Apfelschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.