

# MITTAGESSEN Mittwoch, 01. Oktober 2025 Auf See

## **VORSPEISEN**

Melonen-Fetasalat

Hackepeter-Schwarzbrot mit Gewürzgurke

## **SALAT**

Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

## **SUPPEN**

Kraftbrühe mit Fleischeinlage

Pilzcremesuppe

## **HAUPTGERICHTE**

Buntbarsch in Eihülle Grüne Sauce, Buttergemüse, Bratkartoffeln

> Frikadelle mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpürre und Vichykarotten

"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, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

# UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Melonen-Fetasalat

Kraftbrühe mit Fleischeinlage

Frikadelle mit Schmorzwiebeln, Kartoffelpürre und Vichykarotten

Nanaimo-Schokoschnitte mit Malagaeis

#### **VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Virgin Mary Dressing

Pilzcremesuppe

Röstgemüse-Käse Tortilla mit Guacamole

Pfirsich Melba

#### WEINEMPFEHLUNG

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