

MITTAGESSEN
Dienstag, 07. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN

Fisch Ceviche mit Cajun-Karottensalat und Tortillacrisp

Feuriger Kalbsfleischsalat

SALAT

Gemischter Salat mit Kräuterdressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Zuckererbsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Schellfischfilet
Weißweinsauce, Gemüsestreifen, Mandelreis

Gebratene Entenbrust
Cassis-Rotweinsauce, Schmorkohl, Schupfnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Gepökelter Schinkenbraten mit Honigsauce, Maiskolben
und Rösti-Eckchen

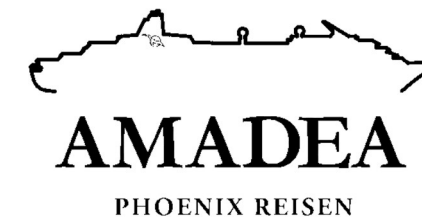
DESSERTS

Zitrusfrucht Terrine mit Whiskey Sabayon und Granatapfel Sorbet

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Cajun-Karottensalat und Tortillacrisp

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Gebratene Entenbrust
Cassis-Rotweinsauce, Schmorkohl, Schupfnudeln

Zitrusfrucht Terrine mit Whiskey Sabayon und Granatapfel Sorbet

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Kräuterdressing

Zuckererbsensuppe

„Rigatoni Quattro Formaggio“
4 Käsesauce, Couscous-Gemüse Bällchen, getrocknete Tomaten

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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