

MITTAGESSEN
Montag, 27. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curacao

Pulled Pork Tortilla Wrap mit lila Coleslaw

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN
Rotkohlessenz mit Pfannkuchenroulade

Weisse Bohnensuppe mit Serrano Schinken

HAUPTGERICHTE
Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Cordon Bleu
mit Preiselbeeren, Mischgemüse und Kürbiskernreis

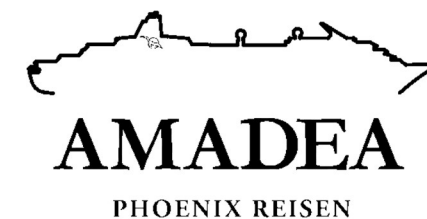
„Aus der Mannschaftsküche“
Lasagne Mozzarella-Bolognese mit Italo Kräuter-Zucchini und Parmesan

DESSERTS
Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

Walnuss Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Pulled Pork Tortilla Wrap mit lila Coleslaw

Weisse Bohnensuppe mit Serrano Schinken

Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Walnuss Eis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Rotkohlessenz mit Pfannkuchenroulade

Indisches Tomaten Dal mit Koriander-Lassi und Naan Brot

Malakoffschnitte mit Aprikosensauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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