



MITTAGESSEN
Freitag, 31. Oktober 2025
Funchal / Madeira / Portugal

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker

Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

SALAT
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Weißer Bohnen-Romanescosuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kabeljaufilet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Butterkartoffeln

Gebratene Kalbsleber
Sherrysauce, Safranapfel, Röstwiebel, Salbeireis

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Erbsen-Gemüse Eintopf mit Eisbein und Wiener Würstchen

DESSERTS
Grießflammerie mit Blaubeeren

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Tzatziki

Kraftbrühe mit Polentaklößchen

Gebratene Kalbsleber
Sherrysauce, Safranapfel, Röstwiebel, Salbeireis

Erdbeereis, Fruchtsalat, Vanillestreusel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Traubensalat mit Nuss Dressing

Weißer Bohnen-Romanescosuppe mit Chiliflocken

Süßkartoffel-Kreuzkümmel Gratin mit Chinakohl Kimchi

Grießflammerie mit Blaubeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l € 6,50