

MITTAGESSEN
Samstag, 08. November 2025
Auf See

# **VORSPEISEN**

Ananas mit Pina Colada-Sabayon

Gefüllte Eier mit Ras el Hanout-Hummus

**SALAT** 

Paprika-Melonensalat mit Haferkleie-Joghurt

**SUPPEN** 

Kurkuma-Zitronen-Hühnersuppe mit Spinat

Kohlsuppe mit Kidney Bohnen

**HAUPTGERICHTE** 

Fisch-Blätterteigstrudel Ahornsirup-Senfsauce, Spinat, Dill Kartoffeln

Gebackene Hähnchenkeule Kürbiskern-Remoulade, Tomaten-Kapern Relish, Polenta Krapfen

> Gekochte Kalbszunge Madeirasauce, Möhrchen, Erbsenmus, Kartoffeln

> > **DESSERTS**

Baileys-Nougat-Biskuit Trifle

Gemischtes Eis, Früchte, Tropicana Sauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



#### **GEDECK**

Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

# UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gefüllte Eier mit Ras el Hanout-Hummus

Kurkuma-Zitronen-Hühnersuppe mit Spinat

Fisch-Blätterteigstrudel Ahornsirup-Senfsauce, Spinat, Dill Kartoffeln

Baileys-Nougat-Biskuit Trifle

# **VEGETARISCHES MENÜ**

Paprika-Melonensalat mit Haferkleie-Joghurt

Kohlsuppe mit Kidney Bohnen

Zucchini Picatta Milanese mit Basilikum-Spaghetti

Gemischtes Eis, Früchte, Tropicana Sauce, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

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

2023 Liebling Rot Cuvee Q.b.A Deutschland 0,251 € 6,50