



MITTAGESSEN
Dienstag, 18. November 2025
Auf See

VORSPEISEN

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Spanferkel Törtchen mit Sauergemüse und Zwiebel-Senf

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Geflügelbrühe mit Graupen

Kohlrabicremesuppe mit Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Fisch Trio

Rucola Pesto Sauce, Pfeffer-Zucchini, Grießcreme

Paprika-Rahmgulasch

mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen mit Maiskolben, Backkartoffel und Schmand

DESSERTS

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Spanferkel Törtchen mit Sauergemüse und Zwiebel-Senf

Geflügelbrühe mit Graupen

Paprika-Rahmgulasch

mit Schmorgemüse, mediterranem Reis und Ciabatta

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gebackener Emmentaler mit Karotten-Papayasalat

Kohlrabicremesuppe mit Chili

Käse-Tortellini mit Tomaten-Gemüse Sugo

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

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

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