



MITTAGESSEN
Montag, 10. Juni 2024
Auf See

VORSPEISEN
Blutorangen-Joghurt Smoothie

Mortadella-Sandwich mit Basilikumdip

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Safranreis

Dörrobst-Schweinenacken
Bratensauce, Estragon-Karotten, Kartoffelgratin

„Rigatoni all’emiliana”
Sommertrüffelsauce, Palatello Rohschinken, Antipasti,
geriebener Provolone Käse

DESSERTS
Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Gemischtes Eis, Blue Curacao Früchte, Sahne, Cookie

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mortadella-Sandwich mit Basilikumdip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Safranreis

Gemischtes Eis, Blue Curacao Früchte, Sahne, Cookie

VEGETARISCHES MENÜ
Zucchini-salat mit Parmesandressing

Tomatencremesuppe

Kartoffel-Käsewaffel mit Tex Mex-Salsa und Guacamole

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €