



MITTAGESSEN KÖCHE

Freitag, 14. Juni 2024

Auf See

VORSPEISEN

Papaya-Cocktail mit Batida de Coco

Chicago Pastrami mit Chili-Ananas und Popcorn

SALAT

Kohlrabisalat mit Bavaria Blu-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Biskuitschnitten

Zitronengrassuppe mit Tumeric-Baguette

HAUPTGERICHTE

Norwegischer Fischstrudel

Apfel-Schmand, Buttergemüse, Salzkartoffeln

FRITZ BURGER (ohne Deckel)

100% Rindfleisch, Käsesauce, Pancetta, Zwiebel-Karamell

Ranch Salat, Wedges, Barbecue Sauce

Schweinefilet-Medaillons

Pfefferrahmsauce, Brokkoli, Haselnuss-Bällchen

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Stracciatella Eis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Papaya-Cocktail mit Batida de Coco

Kraftbrühe mit Biskuitschnitten

FRITZ BURGER (ohne Deckel)

100% Rindfleisch, Käsesauce, Pancetta, Zwiebel-Karamell

Ranch Salat, Wedges, Barbecue Sauce

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Kohlrabisalat mit Bavaria Blu-Dressing

Zitronengrassuppe mit Tumeric-Baguette

Rahmspinat mit Spiegelei,
veganer Wurstscheibe und Kartoffelstampf

Stracciatella Eis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos

Barbara Wussow

Niederösterreich / Österreich

0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos

Barbara Wussow

Niederösterreich / Österreich

0,25 l 6,50 €