



**MITTAGESSEN**  
**Freitag, 02. August 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Mandarinencocktail

Salami-Mozzarella Sandwich mit Basilikumdip

**SALAT**  
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Meerhechtfilet  
spanische Schaumweinsauce, Gemüsereis-Plätzchen

Gegrilltes Nackensteak  
Café de Paris Butter, Ratatouille, Kartoffelspalten

„Aus der Mannschaftsküche“  
Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat

**DESSERTS**  
Esterhazyschnitte mit Himbeersahne  
  
Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Salami-Mozzarella Sandwich mit Basilikumdip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet  
spanische Schaumweinsauce, Gemüsereis-Plätzchen

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

**WEINEMPFEHLUNG**

Grauburgunder  
Weingut Klumpp  
Baden / Deutschland  
0,25 l      6,50 €

Blauer Zweigelt  
Weingut Stiegelmar  
Burgenland Österreich  
0,25 l      6,50 €