



MITTAGESSEN
Samstag, 10. August 2024
Auf See

VORSPEISEN
Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

Salami-Käseröllchen mit Gaucho-Salat

SALAT
Artischockensalat mit Oliven

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Pinienkern-Kräuter Fischfilet
Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Kalbsrahmgulasch
mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS
Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari Fritti mit Tzatziki und Naan Brot

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Kalbsrahmgulasch
mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ
Artischockensalat mit Oliven

Rosenkohlcremesuppe

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

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

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