

MITTAGESSEN Freitag, 23. August 2024 Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Brauhaus Weißwurstsalat

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

"Filipino Pork Adobo" Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

"Aus der Mannschaftsküche" Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Beeren

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Brauhaus Weißwurstsalat

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit Beeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

"Pasta Quattro Formaggio" Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos Barbara Wussow Niederösterreich / Österreich 0,25 1 6,50 € Cuvée Zeitlos Barbara Wussow Niederösterreich / Österreich 0,25 1 6,50 €