



KÖCHE MITTAGESSEN
Mittwoch, 04. September 2024
Auf See

VORSPEISEN

Gebratene Apfelscheiben mit Käsesalat und Pistazie

Panierte Geflügelleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT

Kidney Bohnen-Maissalat

SUPPEN

Rotkohlessenz mit Lebkuchen-Pfannkuchenstreifen

Gulaschsuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Seelachsfilet

Orangen-Pfeffersauce, asiatischer Bratreis

Kalbsrahm-Geschnetzeltes

mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelgratin

„Aus der Mannschaftsküche“

Truthahn-Spinat Cannelloni mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Weisse Schokoladenschnitte mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Balkan Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebratene Apfelscheiben mit Käsesalat und Pistazie

Gulaschsuppe

Kalbsrahm-Geschnetzeltes

mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelgratin

Weisse Schokoladenschnitte mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Kidney Bohnen-Maissalat

Rotkohlessenz mit Lebkuchen-Pfannkuchenstreifen

Pellkartoffeln mit Quark und gekochtem Ei

Erdbeereis & 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 €