



MITTAGESSEN
Sonntag, 08. September 2024
Auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN
Fischsuppe mit Spinat und Reis

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Rehschulter-Schmorragout
Pilzsauce, Rotkohl, Mandelbällchen

„Penne Pasta Gyros Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS
Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chiliflocken Butter, Tomaten Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Reis

Rehschulter-Schmorragout
Pilzsauce, Rotkohl, Mandelbällchen

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €