



MITTAGESSEN
Samstag, 14. September 2024
Svartisen / Norwegen

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Ei

SALAT
Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Zuckererbsencremesuppe

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 roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Schinken-Frischkäseröllchen mit Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

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

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragondressing

Zuckererbsencremesuppe

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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