



MITTAGESSEN
Dienstag, 22. Oktober 2024
Mahón / Menorca / Spanien

VORSPEISEN
Früchte Smoothie „Tropicana“

Gerösteter Oktopus mit Aubergine

SALAT
Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

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

Schweinerückensteak „Marbella“
Pflaumen-Kapernsauce, Auberginen-Kompott, Salsa Verde-Kartoffeln

„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
Gerösteter Oktopus mit Aubergine

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Schweinerückensteak „Marbella“
Pflaumen-Kapernsauce, Auberginen-Kompott, Salsa Verde-Kartoffeln

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

„Pasta Quattro Queso“
Farfalle 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 €