



MITTAGESSEN
Freitag, 25. Oktober 2024
Auf See

VORSPEISEN
Mandarinencocktail

Enten-Pfannkuchenrolle
mit Fenchelsalat und Cumberland Sauce

SALAT
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Garnelensauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS
Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabikreme, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Enten-Pfannkuchenrolle
mit Fenchelsalat und Cumberland Sauce

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Garnelensauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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