



MITTAGESSEN
Samstag, 09. November 2024
Gallipoli / Italien

VORSPEISEN
Pochierte Birne-Cocktail mit Triple Sec

Blutwurst-Frühlingsrollen mit Paprika-Sauerkraut

SALAT
Mexikanischer Nacho Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Graupensuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE
Schellfisch im Zucchini-mantel
Martini Bianco Sauce, Ratatouille-Nudeln

Amera Crispy Fried Chicken
Super knuspriges Hähnchen, Cäsar Salat, Aprikosen Dip,
Kartoffel Nuggets

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsleberschnitte, Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat,
Selleriecreme

DESSERT
New York Cheesecake mit Blaubeerkompott
Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Blutwurst-Frühlingsrollen mit Paprika-Sauerkraut

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Amera Crispy Fried Chicken
Super knuspriges Hähnchen, Cäsar Salat, Aprikosen Dip,
Kartoffel Nuggets

New York Cheesecake mit Blaubeerkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Mexikanischer Nacho Salat

Graupensuppe mit Pumpernickel

Gelbe Linsen Dhal mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

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

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