



MITTAGESSEN
Sonntag, 10. November 2024
Auf See

VORSPEISEN
Apfel-Cocktail mit Pistazien-Sabayon

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Karotten-Kürbis-Salat

SUPPEN
Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

„Rigatoni Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS
Herrenschnitte mit Himbeerkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Lentil-Curry Dip, Tzatziki, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Linsen-Basmatireis

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Apfel-Cocktail mit Pistazien-Sabayon

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Herrenschnitte mit Himbeerkompott

WEINEMPFEHLUNG

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

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