



MITTAGESSEN
Freitag, 20. Dezember 2024
Auf See

VORSPEISEN
Pflaumencocktail mit Apfelspritzer

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

SALAT
Blattsalate mit Couscous und Ananas

SUPPEN
Minestrone Milanese

Deftige Kohlsuppe mit Chorizo

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

„Hong Shao Rou“
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS
Haselnuss Praline Roulade mit Krokantsahne

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

Deftige Kohlsuppe mit Chorizo

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

Haselnuss Praline Roulade mit Krokantsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalate mit Couscous und Ananas

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Gemüse und Zitronengrassauce

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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