



MITTAGESSEN
Sonntag, 12. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

HAUPTGERICHTE

„Fish Chowder“

Cremige Fischsuppe mit Lauch, Kartoffeln und Baguette-Crostini

„Zwiebelbraten“

Schweinenacken in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Ein Seemanns Klassiker“

Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Gurke und Roter Bete

DESSERTS

Tropische Fruchtroulade mit Lychee-Gelee

Bananen- und Erdbeereis, Melone-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicreme, Turmeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

„Zwiebelbraten“

Schweinenacken in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

Tropische Fruchtroulade mit Litschi-Gelee

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Korianderschmand

„Pasta Quattro Formaggi“

Makkaroni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Melone-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €