



MITTAGESSEN
Dienstag, 21. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Mandarinencocktail

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

SALAT
Zucchini-salat mit Parmesandressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Kopfsalat-Sauerrahm Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Hummersauce, gemischtes Gemüse, Kartoffelwürfel

„Filipino Chicken Adobo“
Hähnchen in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Gefüllte Hackfleisch-Paprikaschote mit Salzkartoffeln

DESSERTS
Kaffee-Krokantschnitte mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Salami-Sandwich mit Basilikumdip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

„Filipino Chicken Adobo“
Hähnchen in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Mandarinencocktail

Kopfsalat-Sauerrahm Kaltschale

Kartoffelwaffel mit Rucolaquark und Tomatensalat

Kaffee-Krokantschnitte 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 €