



MITTAGESSEN
Donnerstag, 30. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Weintrauben-Cocktail

Gebratener Maultaschen-Krautsalat

SALAT
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN
Karotten-Ingweressenz mit Wasabi Schöberl

Rote Grütze Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Seehechtfilet
Safran-Fenchel Beurre Blanc, Oliven-Gemüsereis

„Zwiebelbraten“
Zwiebelsauce, Schnippelbohnen, Röstkartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“
Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Curry-Ketchup, Pickles
und Salzstangerl

DESSERTS
Gekühlter Vanille-Milchreis mit Stachelbeeren

Erdbeer Eisbecher mit Sahne und Baiser

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Roter Bohnen Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebratener Maultaschen-Krautsalat

Rote Grütze Kaltschale

„Zwiebelbraten“
Zwiebelsauce, Schnippelbohnen, Röstkartoffelstampf

Erdbeer Eisbecher mit Sahne und Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Karotten-Ingweressenz mit Wasabi Schöberl

Korea Kim Chi-Spaghetti mit Spiegelei

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Stachelbeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

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