



MITTAGESSEN
Montag, 3. Februar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Apfel-Orangencocktail mit Quark

Sweet Chili Glasnudelsalat mit Octopus

SALAT
Mediterraner Brauner Linsensalat mit Mozzarella

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mini-Hackbällchen

Orangen-Stachelbeer Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gefülltes Meerzungenröllchen
Masala-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

“Frango frito brasileiro”
Brasilianisches Brathähnchen mit Bohnen-Gemüsereis

Schweinefleisch-Pilzgulasch mit Spinatspätzle

DESSERTS
Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Kürbiskernöl Butter, Steak Sauce Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Sweet Chili Glasnudelsalat mit Octopus

Kraftbrühe mit Mini-Hackbällchen

“Frango frito brasileiro”
Brasilianisches Brathähnchen mit Bohnen-Gemüsereis

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Mediterraner Brauner Linsensalat mit Mozzarella

Orangen-Stachelbeer Kaltschale

Spinat-Käseravioli Auflauf mit Letscho

Schokobecher „Bombastico“
Schokoeis, Schoko-Espressosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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