



MITTAGESSEN
Samstag, 22. Februar 2025
Auf Sea

VORSPEISEN
Brombeer-Apfel-Smoothie

Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Karotten-Passionsfrucht-Papayasalat

SUPPEN
Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Paprika-Pfirsich Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

Duroc Schweinerücken
Pilzrahmsauce, Röstzwiebel, Brokkoli, Safranspätzle

Kreolische Reispfanne
mit Hähnchen, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS
Waffel „Bombeirinho“
Vanille-Crème, Cachaça-Johannisbeeren

Eisbecher „Sacher“
Schokoladeneis, Schokoaprikosen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Erdnuss-Koriander Dip, Sesam Creme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackener Brie de France
mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Pappa al Pomodoro Brotsuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Süßkartoffeln

Waffel „Bombeirinho“
Vanille-Crème, Cachaça-Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Apfel-Smoothie

Paprika-Pfirsich Kaltschale

Kartoffel-Pilzplätzchen mit geschmorter Birne und Quark

Eisbecher „Sacher“
Schokoladeneis, Schokoaprikosen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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