

MITTAGESSEN Sonntag, 2. März 2025 Auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Virgin Colada

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT

Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Champignoncremesuppe

HAUPTGERICHTE

Geflämmtes Matjesfilet mit grünen Bohnen und Speck-Rösti

Truthahn-Bananen Curry mit Süßkartoffel und Klebreis

BBQ-Schweinerippchen Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS

Gefüllter-Karamell-Nuss-Pfirsich im Glas

Rumtopf Eisbecher mit Schoko-Cookie

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Paprika-Walnuss Dip, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Scharfer Thai Glasnudelsalat

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Truthahn-Bananen Curry mit Süßkartoffel und Klebreis

Gefüllter-Karamell-Nuss-Pfirsich im Glas

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Virgin Colada

Champignoncremesuppe

Flohsamen-Gemüsemuffins mit Spinatsauce und Tomaten

Rumtopf Eisbecher mit Schoko-Cookie

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos Barbara Wussow Niederösterreich / Österreich 0,25 1 6,50 € Cuvée Zeitlos Barbara Wussow Niederösterreich / Österreich 0,25 1 6,50 €