



MITTAGESSEN
Montag, 10. März 2025
Auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit weisser Rum-Orange

Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeno Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Kartoffel-Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Radieschen Kaltschale mit Schmand

HAUPTGERICHTE

Barschfilet mit Estragonkruste
Sauce Rouille, Grilltomate, Safran Risotto

Gekochte Rinderbrust
Wurzelgemüse, Cremespinat, Kartoffel-Röstzwiebelstampf

„Chef's Superbowl“
Pikante Putenbrust, Sesamsauce, Rohkostsalat, Süßkartoffel

DESSERTS

Betrunkener Schwammkuchen mit Trockenobst & Vanillecreme

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Liptauer, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeno Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust
Wurzelgemüse, Cremespinat, Kartoffel-Röstzwiebelstampf

Betrunkener Schwammkuchen mit Trockenobst & Vanillecreme

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit weisser Rum-Orange

Radieschen Kaltschale mit Schmand

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Kohl

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, 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 €