



MITTAGESSEN
Donnerstag, 13. März 2025
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Pistazie

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT
Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Tomaten-Aprikosen Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratener Butterfisch
cremige Peperoncini-Petersiliensauce, Zitronengemüse, Tagliatelle

„Filipino Pork Adobo“
Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Reisfleisch mit Schmand, Paprikaschoten und Knoblauchbrot

DESSERTS
Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Ananas-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch
cremige Peperoncini-Petersiliensauce, Zitronengemüse, Tagliatelle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragondressing

Tomaten-Aprikosen Kaltschale

„Carrot n´Chips“
Schmor-Karotte im Backteig, Krautsalat, Malzessig-Dip, Pommes

Bananen- und Erdbeereis, Ananas-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollratz“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €