



MITTAGESSEN
Mittwoch, 23. April 2025
Auf See

VORSPEISEN
Trimelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT
Kürbis-Apfel-Pekannuss-Salat

SUPPEN
Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Mango-Vanille Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Atlantik Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Sesam-Gemüse, gebratener Reis

„Boeuf Bourguignon“
Rind-Rotwein Schmortopf mit Gemüse und Kartoffelpüree

„Penne alla Chef“
Penne Pasta mit Putenbruststreifen, Champignons, Erbsen
und Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS
Schokoladentrüffel mit schwarzen Beeren

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Carbonara-Dip, Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Trimelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

„Boeuf Bourguignon“
Rind-Rotwein Schmortopf mit Gemüse und Kartoffelpüree

Schokoladentrüffel mit schwarzen Beeren

VEGETARISCHES MENÜ
Kürbis-Apfel-Pekannuss-Salat

Mango-Vanille Kaltschale

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse

WEINEMPFEHLUNG

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

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