



MITTAGESSEN
Sonntag, 27. April 2025
Auf Sea

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeno Dip

SALAT
Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN
Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Kichererbsensuppe

HAUPTGERICHTE
Nordsee Rotbarschfilet
Sauce Rouille, Grilltomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Buffalo Hackbraten mit Barbecue Sauce, Ranch Salat
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS
Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Kirschenkompott, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Tex Mex Käse Sticks mit Jalapeno Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Kichererbsensuppe

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Bananeneis, Kirschkompott, 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 €