



MITTAGESSEN
Freitag, 2. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Panierte Entenleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT

Weisser Bohnensalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Soja-Seelachsfilet
Orangen-Pfeffersauce, asiatischer Bratreis

Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Spirelli-Nudeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackfleisch-Cannelloni mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabicreme, Turmeric-Kokos Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Spirelli-Nudeln

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Weisser Bohnensalat

Rosenkohlcremesuppe

Broccoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,25 l 6,50 €