



MITTAGESSEN
Freitag, 9. Mai 2025
Seydisfjörður / Island

VORSPEISEN

Pochierte Birne mit Cointreau-Zuckersirup

Gefüllte Weinblätter mit Hummus und Muhammara-Dip

SALAT

Karotten-Kürbis- Mandarinensalat

SUPPEN

Gemüseessenz mit Haferflocken-Quenellen

Geflügelcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomaten-Gurkensalat, Butterkartoffel

„Zwiebelschmorbraten“

Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Brokkoli und Spätzle

„Aus der Mannschaftsküche“

Reispfanne mit Schweinefleisch, Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

DESSERTS

Gewürzpflaumen-Streuselkuchen mit Rum-Vanillesauce

Eisbecher „Nussknacker“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gefüllte Weinblätter mit Hummus und Muhammara-Dip

Geflügelcremesuppe

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomaten-Gurkensalat, Butterkartoffel

Gewürzpflaumen-Streuselkuchen mit Rum-Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Pochierte Birne mit Cointreau-Zuckersirup

Gemüseessenz mit Haferflocken-Quenellen

Spinat-Ravioli mit Gorgonzola-Soße

Eisbecher „Nussknacker“

WEINEMPFEHLUNG

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

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