



MITTAGESSEN
Samstag, 17. Mai 2025
Scilly Inseln / England / Großbritannien

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker und Joghurt
Gebratener Weißwurstsalat mit Erbsen und Ei

SALAT
Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe mit Koriander

HAUPTGERICHTE
Gebratener Butterfisch
Gewürz-Buttersauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Leberkäs Cordon Bleu
Remoulade, Schnippenbohnen, Bratkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Schweinefleisch in Soja-Essigsauce mit Gemüse und Klebreis

DESSERTS
Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren
Bananen-und Erdbeereis, Mango-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Thymian Butter, Rote Bete-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Grapefruit mit braunem Zucker und Joghurt

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Leberkäs Cordon Bleu
Remoulade, Schnippenbohnen, Bratkartoffeln

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Koriander

„Pasta Quattro Formaggio“
Farfalle mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen-und Erdbeereis, Mango-Honigkompott, 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 €