



MITTAGESSEN
Montag, 26. Mai 2025
Auf See

VORSPEISEN
Ananas-Cocktail mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT
Tomatensalat „Caprese”

SUPPEN
Fischsuppe mit Safran und Couscous

Kohlrabi-Meerrettichcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Kokos-Tikka Sauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Kartoffel Wedges

„Penne Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS
Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Bavaria Blu Dip, Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Ananas-Cocktail mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Safran und Couscous

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Kartoffel Wedges

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese”

Kohlrabi-Meerrettichcremesuppe

Spinat-Käse Tortellini mit Kürbis und weißen Bohnen

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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