



MITTAGESSEN
Dienstag, 10. Juni 2025
At Sea

VORSPEISEN

Weintrauben & Birnen mit Zimtsabayon

Latino-Schweinefleischsalat mit Mango-Salsa

SALAT

Radicchio-Orangensalat

SUPPEN

Asiatische Glasnudelsuppe

Primavera-Gemüsecremesuppe mit Basilikumcroutons

HAUPTGERICHTE

Nordsee Rotbarschfilet

Dillsauce, Rote Bete, Salzkartoffeln

Puszta Hähnchenkeule

Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Bandnudeln

„Hong Shao Rou“

Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Gemischtes Eis, Rhabarber, Ammaretto

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Latino-Schweinefleischsalat mit Mango-Salsa

Asiatische Glasnudelsuppe

Puszta Hähnchenkeule

Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Bandnudeln

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENU

Weintrauben & Birnen mit Zimtsabayon

Primavera-Gemüsecremesuppe mit Basilikumcroutons

Zucchini Crunch Lasagne

Gemischtes Eis, Rhabarber, Ammaretto

WEINEMPFEHLUNG

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

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