



**MITTAGESSEN**  
**Samstag, 9. August 2025**  
**Greenock / Großbritannien**

**VORSPEISEN**  
Mandarinencocktail

Salami-Sandwich mit Basilikumdip

**SALAT**  
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinatcremesuppe mit Croutons

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Meerhechtfilet  
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch  
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“  
Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

**DESSERTS**  
Esterhazyschnitte mit Himbeersahne  
Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Salami-Sandwich mit Basilikumdip

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet  
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Spinatcremesuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

**WEINEMPFEHLUNG**

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

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