



MITTAGESSEN
Mittwoch, 03. September 2025
Auf See

VORSPEISEN
Pflaumencocktail mit Apfelspritzer

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

SALAT
Blattsalate mit Couscous und Ananas

SUPPEN
Minestrone Milanese

Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Puszta-Rindsschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

„Hong Shao Rou“
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS
Lychee Panna Cotta mit Himbeer Gelee
Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Chilibutter, Knoblauch-Salbei Aioli, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

Puszta-Rindsschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

Lychee Panna Cotta mit Himbeer Gelee

VEGETARISCHES MENÜ
Blattsalate mit Couscous und Ananas

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €