



MITTAGESSEN
Freitag, 05. September 2025
Auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Salami-Blätterteig Schnecken mit Gemüsedip

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Curry-Kürbissuppe mit Kokos

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Ein Seemanns Klassiker“
Labskaus mit Spiegelei, Matjes, Rote Bete und Gewürzgurke

DESSERTS
Karottenkuchen mit Grand-Manier Gelee und Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Salami-Blätterteig Schnecken mit Gemüsedip

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Karottenkuchen mit Grand-Manier Gelee und Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Curry-Kürbissuppe mit Kokos

Käse-Monte Christo mit Panzanella Salat und Cocktailsauce

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

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

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