



MITTAGESSEN
Freitag, 17. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN

Kalbsleber-Pistazien Praline mit Apfel Salsa

Cornflakes Emmentaler, Kürbis-Orangen, Chili Dip

SALAT

Mediterraner Fusilli-Paprikasalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Bananen-Schokoladen Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindfleisch Saftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

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

DESSERTS

Nougat-Biskuitroulade mit Himbeersahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Kalbsleber-Pistazien Praline mit Apfel Salsa

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Cornflakes Emmentaler, Kürbis-Orangen, Chili Dip

Bananen-Schokoladen Kaltschale

Süßkartoffel Bratling, Korianderquark, kreolischer Bohnensalat

Nougat-Biskuitroulade mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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