



MITTAGESSEN
Dienstag, 21. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Salami-Panini mit Basilikumdip

SALAT
Karotten-Kürbis-Papayasalat

SUPPEN
Hühnersuppe mit Lauch und Backpflaumen

Kalte Rote-Bete Suppe mit Ei

HAUPTGERICHTE
Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Spinatcreme

„Zwiebelschmorbraten“
Ochsenbrust in Röstzwiebelsauce mit Broccoli und Spätzle

Gegrilltes Putensteak
Gorgonzolasauce, Promodoro-Gemüse, Oliven-Polenta

DESSERTS
Schokoladen-Hefekuchen mit Kahlwasahne
Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken Granola, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Salami- Panini mit Basilikumdip

Hühnersuppe mit Lauch und Backpflaumen

Flunderfilet im Curry-Backteig
Kräuter-Mayonnaise, Tomatensalat, Spinatcreme

Gemischtes Eis, Apfelmus, Nuss-Haferflocken Granola, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Kiwi mit Cointreau-Zuckersirup

Kalte Rote-Bete Suppe mit Ei

Süßkartoffel-Paprikaplätzchen mit Seamcreme und Kimchi

Schokoladen-Hefekuchen mit Kahlwasahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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