



MITTAGESSEN
Mittwoch, 22. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN
Bulgur-Tabouleh mit Koriandercreme

Scharfer Thai Glasnudelsalat

SALAT
Gemischter Salat mit American-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Stachelbeer-Kirsch Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Matjes „Hausfrauen Art“
mit grünen Bohnen und Speck-Bratkartoffeln

Cornflakes-Hähnchenschnitzel
Zucchini-Jambalaya, Ananas-Salsa, Rosinenreis

BBQ-Schweinerippchen
Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour Cream

DESSERTS
„Pudin de Coco“
Kokos-Vanille-Grießpudding mit Papaya
Gemischtes Eis, Schokosauce, Karamell Cookies, Sahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Zitronen-Kräuter Dip, Salbei Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Scharfer Thai Glasnudelsalat

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Cornflakes -Hähnchenschnitzel
Zucchini-Jambalaya, Ananas-Salsa, Rosinenreis

Gemischtes Eis, Schokosauce, Karamell Cookies, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Bulgur-Tabouleh mit Koriandercreme

Stachelbeer-Kirsch Kaltschale

Blumenkohl-Fusilli mit Paprikaschoten und Jalapeno-Käsesauce

„Pudin de Coco“
Kokos-Vanille-Grießpudding mit Papaya

WEINEMPFEHLUNG	
Grauburgunder	Blauer Zweigelt
Weingut Klumpp	Weingut Stiegelmar
Baden / Deutschland	Burgenland / Österreich
0,25 l	0,25 l
6,50 €	6,50 €