



MITTAGESSEN
Sonntag, 26. Oktober 2025
Bridgetown / Barbados

VORSPEISEN
Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Reuben Sandwich mit Senf Dip und Kartoffelchips

SALAT
Selleriesalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Brombeer-Joghurt Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Kreolische Fischsuppe
mit Gemüse, Limetten Creme und Knoblauch Baguette

„Unser Sonntagsbraten“
Krustenbraten mit Dijon Senfsauce,
Champagner Rahmkohl und Duchesse Kartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Backhendl Haxerl mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

DESSERTS
Eisbecher „Cookies & Dream“

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Käsecreme, Pusta Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

„Unser Sonntagsbraten“
Krustenbraten mit Dijon Senfsauce,
Champagner Rahmkohl und Duchesse Kartoffeln

Eisbecher „Cookies & Dream“

VEGETARISCHES MENÜ
Selleriesalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

Brombeer-Joghurt Kaltschale

Weißkohl-Gemüseroulade mit Schafskäse-Rote Bete Dip

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

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

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