



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 30. Oktober 2025**  
**Soufrière / St. Lucia**

**VORSPEISEN**  
Grapefruit mit Hüttenkäse und Ahornsirup

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Einlage

Gries Kaltschale mit Amaretto Apfel

**HAUPTGERICHTE**  
Gedämpftes Kabeljaufilet  
Gelbe Paprikasauce, Brokkolimus, Mandelreis

Kasseler Nackenbraten  
Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“  
Tomaten-Kalbs Lasagne mit Rucolasauce und Mozzarella Bällchen

**DESSERTS**  
Karibische Kokoswaffel mit Limonen-Mango Kompott

Erdbeer Eis, Kahluha-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Meerrettich Dip, Kümmel-Rote Bete Creme, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli Dip

Kraftbrühe mit Einlage

Kasseler Nackenbraten  
Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

Karibische Kokoswaffel mit Limonen-Mango Kompott

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Grapefruit mit Hüttenkäse und Ahornsirup

Gries Kaltschale mit Amaretto Apfel

Couscous Bratling  
mit Arabic-Salat und Minz-Crème Fraiche

Erdbeer Eis, Kahluha-Rosinen, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

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

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