



**MITTAGESSEN**  
**Freitag, 9. Januar 2026**  
**Cartagena de Indias / Kolumbien**

**VORSPEISEN**  
Gebackener Emmentaler mit Cumberland Dip

Kalbszungen-Käsesalat mit Senf-Estragon Vinaigrette

**SALAT**  
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Orangen-Pfirsich Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Meerhechtfilet  
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Langkorn-Reis

“Asado Colombia”  
Fleischspieß, Paprikakompott, Gewürz-Kartoffelspalten

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

**DESSERTS**  
Kroatische Apfelpita a la Roberta

Gerührte Eisschokolade mit Amaretto

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Kalbszungen-Käsesalat mit Senf-Estragon Vinaigrette

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

“Asado Colombia”  
Fleischspieß, Paprikakompott, Gewürz-Kartoffelspalten

Kroatische Apfelpita a la Roberta

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Gebackener Emmentaler mit Cumberland Dip

Orangen-Pfirsich Kaltschale

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Gerührte Eisschokolade mit Amaretto

**WEINEMPFEHLUNG**

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

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

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*