



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 Meerhechfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Langkorn-Reis

“Asado Colombia”

Fleischspieß, Paprikakompott, Gewürz-Kartoffelspannen

„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-Kartoffelspannen

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