



MITTAGESSEN

Donnerstag, 10. Oktober 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Cantaloupe Melone mit Chia-Quark

Mini Pizza “Quattro Stazione” mit Pesto Dip

SALAT

Rote-Bete-Salat mit Meerrettich Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Polenta-Schnitte

Cremesuppe von getrockneten Tomaten

HAUPTGERICHTE

Bouillabaisse einmal anders

Chinakohl, Sesam-Soja Dip, Knusperbaguette

Gegrilltes Kasseler Nackensteak

Braten-Honigsauce, Sauerkraut, Kartoffel-Zwiebelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Curry-Ketchup, Pickles
und Salzstangerl

DESSERTS

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Walnusseis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Obatzda, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini Pizza “Quattro Stazione” mit Pesto Dip

Kraftbrühe mit Polenta-Schnitte

Gegrilltes Kasseler Nackensteak

Braten-Honigsauce, Sauerkraut, Kartoffel-Zwiebelpüree

Walnusseis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Cantaloupe Melone mit Chia-Quark

Cremesuppe von getrockneten Tomaten

Bratreis-Knusperrolle, gebackenes Ei, Sambal-Wokgemüse

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé

Los Vascos Barons de Rothschild

Valle Central, Chile, trocken

0,25 l • € 6,50

2022 Los Vascos Cabernet Sauvignon

Chile, trocken

0,25 l • € 6,50