



MITTAGESSEN

Sonntag, 13. Oktober 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Ziegenkäse-Tart mit grünen Bohnen und Thymianhonig

Oktopus mit Sojasauce, Zwiebeln und Knoblauch

SALAT

Gemischter Salat mit Kürbiskernöl Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kaiserschöberl

Cremige Rettich Suppe mit Kümmelcroutons

HAUPTGERICHTE

Fisch Bällchen & Meeresfrüchten-Curry
Auberginen-Schmand, Papadums, Kichererbsen-Basmatireis

Kasseler im Brotteig
Meerrettich-Senf, warmer Krautsalat, Kartoffelpüree

Safrannudeln mit getrockneten Tomaten und
Mozzarella und Prosciutto

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Wasabi creme, Tumeric-Kokos Dip, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Oktopus mit Sojasauce, Zwiebeln und Knoblauch

Kraftbrühe mit Kaiserschöberl

Kasseler im Brotteig
Meerrettich-Senf, warmer Krautsalat, Kartoffelpüree

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Ziegenkäse-Tart mit grünen Bohnen und Thymianhonig

Cremige Rettich Suppe mit Kümmelcroutons

Spinat-Mozzarella-Blätterteigschnitte
mit Walnuss Pesto und Karotten-Schmand Salat

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2020 Riesling „Volratz“
Schloss Vollrads
Rheingau, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2020 Spätburgunder Rosé
Weingut Salwey
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50