



MITTAGESSEN

Dienstag, 5. November 2024

Erholung auf See

VORSPEISEN

Mandarinen-Cocktail

Salami-Mozzarella Mini-Pizza mit Dip

SALAT

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Arabische Tabbouleh Suppe

HAUPTGERICHTE

Grüner Fisch & Muscheleintopf mit Kräuterbrot

Grillteller (Rind, Maishähnchen, Cevapcici)
mit Knoblauch-Butter, Gemüse und Speckkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Curry-Ketchup
und Salzstangerl

DESSERTS

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Kaffeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Salami-Mozzarella Mini-Pizza mit Dip

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Grillteller (Rind, Maishähnchen, Cevapcici)
mit Knoblauch-Butter, Gemüse und Speckkartoffeln

Kaffeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Arabische Tabbouleh Suppe

Kim Chi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller-Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

11,5% Vol. • 0,25 l • € 4,50

2020 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50