



MITTAGESSEN

Dienstag, 1. April 2025
Erholung Auf See

VORSPEISEN

Frucht Cocktail mit Brombeercreme

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT

Pikanter Bohnen-Maissalat

SUPPEN

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Melonen-Gazpacho

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros

mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Frucht Cocktail mit Brombeercreme

Melonen Gazpacho

Buffalo Blumenkohl Wings

mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling, Müller
Thurgau

Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 5,50

2019 Cuvée, Zeitlos Barbara
Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich,
trocken

0,25 l • € 6,50