



MITTAGESSEN

Donnerstag, 2. Oktober 2025
Auf See

VORSPEISEN

3x Melone mit Grenadine-Quark

Orientalischer Hähnchen Wrap

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Asia Gemüsesuppe mit Nudeln und Ei

Pikante Gulaschsuppe

HAUPTGERICHTE

Hanseaten Pannfisch

Kapern-Buttersauce, Blattspinat, Dillkartoffeln

Gekochte Ochsenbrust

Meerrettichsauce, Bouillongemüse, Kartoffelstampf

„Aus der Mannschaftsküche“

Lasagne Bolognese & Gouda Käse mit Italiano Antipasti

DESSERTS

Nusskuchen mit Vanillesahne

Bananen Split

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Petersilien Butter, Pesto Rosso, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

3x Melone mit Grenadine-Quark

Pikante Gulaschsuppe

Gekochte Ochsenbrust

Meerrettichsauce, Bouillongemüse, Kartoffelstampf

Nusskuchen mit Vanillesahne

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Asia Gemüsesuppe mit Nudeln und Ei

Arancini Reisbällchen & gebackener Brie de France

Bananen Split

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50