



## MITTAGESSEN

**Sonntag, 9. November 2025**  
**Sousse / Tunesien**

### VORSPEISEN

Granatapfel-Vanille-Minze-Smoothie

Fisch-Ceviche mit Chili und Mango

### SALAT

Tunesischer „Mechouia“ Grillgemüsesalat

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Fleischnocken

Safran-Rollgerstensuppe mit Zitrone und Röstknoblauch

### HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

„Unser Sonntagsbraten“

Gefüllter Pesto Rosso-Schweinenacken, Basilikumsauce, Zucchini-Nudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebel-Kruste, Bratensauce und Rosenkohl

### DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



## GEDECK

Butter, schwarze Olivencreme, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch-Ceviche mit Chili und Mango

Kraftbrühe mit Fleischnocken

„Unser Sonntagsbraten“

Gefüllter Pesto Rosso-Schweinenacken, Basilikumsauce, Zucchini-Nudeln

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

### VEGETARISCHES MENÜ

Tunesischer „Mechouia“ Grillgemüsesalat

Safran-Rollgerstensuppe mit Zitrone und Röstknoblauch

Käse-Tortellini-Gratin, Schmortomaten, Mozzarella-Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

### 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