



## MITTAGESSEN

**Samstag, 15. November 2025**  
**Souda Bay (Chania) / Kreta / Griechenland**

### VORSPEISEN

Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Panierte Hühnerleber mit Fattoush-Couscous

### SALAT

Linsen-Zucchini-Salat mit Orangen

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Biskuitschöberl

Griechische „Fasoláda“ Bohnensuppe

### HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Barschfilet

Krustentiersauce, Tajine-Gewürz-Blattspinat, Reis

Schweinenacken-Steak

Jägersauce, Kräuter-Schmorgemüse, Pommes Frites

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

### DESSERTS

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



## GEDECK

Butter, Aioli-Butter, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Biskuitschöberl

Schweinenacken-Steak

Jägersauce, Kräuter-Schmorgemüse, Pommes Frites

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

### VEGETARISCHES MENÜ

Linsen-Zucchini-Salat mit Orangen

Griechische „Fasolada“ Bohnensuppe

Gefüllte Ofenkartoffel mit Mais, Käse und Knoblauchsauce

Erdbeereis & Melonen

### WEINEMPFEHLUNG

**2023 Grauburgunder**

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

**0,25 l • € 6,50**

**2020 Covila Crianza**

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

**0,25 l • € 6,50**