



MITTAGESSEN

Dienstag, 18. November 2025
Dikili / Türkei

VORSPEISEN

Melonencocktail mit Blue Curaçao

“Kalamar Salatasi”

Calamari-Salat mit Gurken-Zwiebelsalat mit Sumac-Dressing

SALAT

Staudensellerie Salat mit Gorgonzola

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich

Lauchsuppe mit Trockenpflaumen

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Sesamsauce, Rotes Bohnenpüree, Linsen-Knuspertasche

„Sis Kebabi“

Hähnchen-Spießchen, Kichererbsensauce, Ofentomate, Safranreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Currywurst mit Röstzwiebel, Krautsalat, Mayonnaise und Fritten

DESSERTS

Türkische Quarkcreme mit Honig und Nüssen

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Kräuter-Leinsamen-Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

“Kalamar Salatasi”

Calamari-Salat mit Gurken-Zwiebelsalat mit Sumac-Dressing

Kraftbrühe mit Eierstich

„Sis Kebabi“

Hähnchen-Spießchen, Kichererbsensauce, Ofentomate, Safranreis

Türkische Quarkcreme mit Honig und Nüssen

VEGETARISCHES MENÜ

Melonencocktail mit Blue Curaçao

Lauchsuppe mit Trockenpflaumen

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Gewürzschnitte mit dunklem Schokoladeneis

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