



MITTAGESSEN

Mittwoch, 26. November 2025
Limassol / Zypern

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli-Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Romanescocremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Kasseler Nackenbraten

Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

„Pasta Pomodoro“

Tomatensauce, Röstgemüse, Hackfleisch-Mozzarella Bällchen

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



GEDECK

Butter, Grüne Oliven Tapenade, Schinkenschmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Safran-Aioli-Dip

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Kasseler Nackenbraten

Weizenbiersauce, Kümmelkohl, Kartoffelpüree

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Romanescocremesuppe

Couscous Bratling

mit Arabian-Salat und Minz-Crème fraîche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, 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

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.