



MITTAGESSEN

Sonntag, 18. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Madras Currysuppe mit Koriander

HAUPTGERICHTE

Gebratener Rotbarsch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Zucchini, Couscous-Knusperrolle

„Philippinischer Pork Adobo“

Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choi und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,
Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Basilikumcreme ~ Obatzda ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Mortadella-Salat mit Oliven und Ciabatta

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Gebratener Rotbarsch

Gewürz-Buttersauce, Chili-Zucchini, Couscous-Knusperrolle

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Koriander

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit Vier Käsesauce und Basilikumgemüse

Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner “Zeitlos”
Weingut Paul, Edition Barbara
Wussow Österreich

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50