



MITTAGESSEN

Mittwoch, 21. August 2024

Auf See

VORSPEISEN

Mandarinencocktail

Frühlingsrolle auf asiatischem Gemüse

SALAT

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Lauch-Kartoffelsuppe mit Majoran

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet

Muskatellersauce, Gemüse-Allerlei, Kräuter-Zitronen Risotto

Rindersaftgulasch

Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“

Gebratener Leberkäse mit Rahmgemüse und Bratkartoffeln

DESSERTS

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Schokoladeneisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Wasabicreme ~ Tumeric-Kokos Dip ~ Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Frühlingsrolle auf asiatischem Gemüse

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet

Muskatellersauce, Gemüse-Allerlei, Kräuter-Zitronen Risotto

Schokoladeneisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Lauch-Kartoffelsuppe mit Majoran

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

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

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50