



MITTAGESSEN

Freitag, 30. August 2024
Auf See

VORSPEISEN

Miesmuschel „Marinara“

Salami-Käse Salat mit Paprika

SALAT

Artischockensalat mit Orangen und Kapern

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Pinienkern Fischfilet

Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Kalbsrahmgulasch

mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

„Aus der Mannschaftsküche“

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Guacamole, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Miesmuschel „Marinara“

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Kalbsrahmgulasch

mit Spirelli-Nudeln und gemischtem Salat

Weisser Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Artischockensalat mit Orangen und Kapern

Rosenkohlcremesuppe

Romanesco-Marsala mit gegrillter Banane und Zitronen-Reis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

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

0,25l € 6,50

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Spanien, trocken

0,25l € 6,50