



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 05. Dezember 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Früchte Smoothie „Tropicana“

Schinken-Frischkäseröllchen mit Radieschensalat

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Haferflockenocken

Grüne Erbsencreme-Suppe mit Croutons und Minzöl

**HAUPTGERICHTE**  
Gedämpftes Seelachsfilet  
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen  
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Aus der Mannschaftsküche“  
Gebratener Leberkäs mit Spiegelei, Rahmkohlrabi,  
Senf und Bratkartoffeln

**DESSERTS**  
Banana Mousse-Kuchen mit Blaubeeren  
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Paprikabutter, Asia Frischkäse, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Schinken-Frischkäseröllchen mit Radieschensalat

Kraftbrühe mit Haferflockenocken

Geröstete Kalbsleberstreifen  
Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

Banana Mousse-Kuchen mit Blaubeeren

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Früchte Smoothie „Tropicana“

Grüne Erbsencreme-Suppe mit Croutons und Minzöl

Käse-Tortellini „Florentina“ mit Schmortomaten

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder  
Weingut Klumpp  
Baden / Deutschland  
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt  
Weingut Stiegelmar  
Burgenland Österreich  
0,25 l 6,50 €