



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 €