



**ABSCHIEDS - MITTAGESSEN**  
**Samstag, 21. Dezember 2024**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

**SALAT**

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

**SUPPEN**

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Möhrrchen-Romanescosuppe

**HAUPTGERICHTE**

Gebrautes Steinbeisserfilet  
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak  
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Kartoffel Spalten

„Rigatoni Pasta Alfredo“  
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

**DESSERTS**

Herrenschnitte mit Erdbeerkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Tomatenbutter, Sesamcreme, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gegrilltes Nackensteak  
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Kartoffel Spalten

Herrenschnitte mit Erdbeerkompott

**VEGETARISCHES MENÜ**

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

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

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