



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 €