



MITTAGESSEN

Samstag, 27. Juli 2024
Erholung auf See

VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN

Minestrone mit Nudeln und Basilikumbrot

Möhrenchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Zuckenbarschfilet

Curry-Ananassauce, Citrus-Gemüse, Klebreis

Schweinenackensteak

Café de Paris Buttersauce, Zucchini Antipasti, Kartoffelspalten

„Pasta Alfredo“

Penne mit Parmesansauce, Thymian-Röstgemüse
und Salamichips

DESSERTS

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Minestrone mit Nudeln und Basilikumbrot

Schweinenackensteak

Café de Paris Buttersauce, Zucchini Antipasti, Kartoffelspalten

Herrenschnitte mit Rhabarberkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Möhrenchen-Romanescosuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Cabernet Sauvignon Rosé
Los Vascos Barons de Rothschild
Valle Central, Chile, trocken
0,25 l • € 6,50

2018 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja, Spanien, trocken
0,25 l • € 6,50