



Auf See  
Samstag, 27. Mai 2017

## Mittagessen

### Unsere Küchenchefin empfiehlt

Putenbrust mit Mango Chutney

Kräftige Brühe mit gebackener Kräuterschnitte

Gebratenes Fisch Trio

Ingwersoße, orientalisches Gemüse, Gelbwurzreis

Mokka Eclair mit Krokantsahne

### Vegetarisches Menü

Gebackener „Brie de France“ mit Karotten-Ananassalat

Cremige Kohlrabisuppe mit Chillicroutons

Indonesische Gemüsepfanne  
mit gebackenem Tofu und gekochtem Ei

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

**Wir servieren Ihnen Hauswein weiß & rot,  
Orangen-, Apfel-, Grapefruit- und Multivitaminsaft**

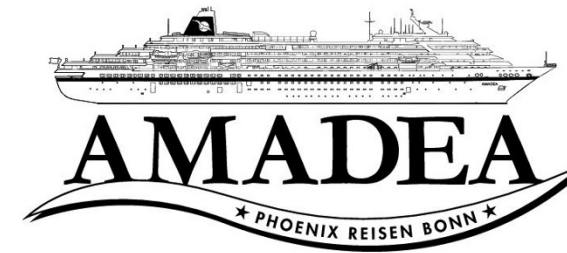
### Unsere Weinempfehlung

#### Weißwein aus Österreich

2015 Grüner Veltliner Bründlmayer  
Kamptal, Österreich  
0,25l € 4,70

#### Rotwein aus Spanien

2011 Covila Crianza DOC  
Rioja, Spanien  
0,25l € 5,70



## Menü

### Vorspeisen

Gebackener „Brie de France“ mit Karotten-Ananassalat

Putenbrust mit Mango Chutney

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

### Suppen

Kräftige Geflügelbrühe mit gebackener Kräuterschnitte

Cremige Kohlrabisuppe mit Chillicroutons

### Hauptgerichte

Gebratenes Fisch Trio

Ingwersoße, orientalisches Gemüse, Gelbwurzreis

Schweinerückensteak vom Grill

Kräuterbutter, BBQ Gemüse, Kartoffelspalten, Knoblauchbrot

„Pasta a la Chef“

Fusilli mit Garnelen und Paprikaschoten in cremig-scharfer Soße

### Desserts

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtucker

Mokka Eclair mit Krokantsahne

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersoße, Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet