



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 Gemüsepflanne
mit gebackenem Tofu und gekochtem Ei

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

**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, Kartoffelspannen, Knoblauchbrot

„Pasta a la Chef“

Fusilli mit Garnelen und Paprikaschoten in cremig-scharfer Soße

Desserts

Gekühlter Milchreis mit Kirschen und Zimtzucker

Mokka Eclair mit Krokantsahne

Eisbecher „Pfirsich Melba“

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeersoße, Sahne

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet