



MITTAGESSEN

Donnerstag, 16. Mai 2024
Auf See

VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Curry-Ananassauce, Citrus-Gemüse, Klebreis

Panierter Schweinerücken „Jäger Art“
Champignon-Specksauce, Schnippelbohnen, Pommes

„Pasta Alfredo“

Penne mit Parmesansauce, Rosmarin-Röstgemüse und Salamichips

DESSERTS

Herrenschnitte mit Erdbeerkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Grüner Oliven Dip, Linsen-Currycreme, Baguette

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat

Panierter Schweinerücken „Jäger Art“
Champignon-Specksauce, Schnippelbohnen, Pommes

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, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“ Barbara
Wussow Edition Österreich

0,25l € 6,50