



## MITTAGESSEN

Montag, 3. Juni 2024  
Auf See

### VORSPEISEN

Joghurt-Multivitamin Smoothie mit Chia

Wurstsalat mit Kernöl und Pumpernickel-Crumble

### SALAT

Japanischer Togarashi-Gemüsesalat

### SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Karotten-Orangensuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebrautes Zackenbarschfilet

Curry-Ananassauce, Citrus-Gemüse, Klebreis

Gebackener Schweinerücken

Specksauce, Schnippelbohnen, Pommes Frites

„Pasta Alfredo“

Penne mit Parmesansauce, Rosmarin-Röstgemüse und Salamichips

### DESSERTS

Herrencreme mit Rhabarberkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Keksstreusel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Paprikabutter, Asiatischer Frischkäse, Baguette

## UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Joghurt-Multivitamin Smoothie mit Chia

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gebackener Schweinerücken  
Specksauce, Schnippelbohnen, Pommes Frites

Herrencreme mit Rhabarberkompott

## VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Togarashi-Gemüsesalat

Karotten-Orangensuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Kräutersauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Keksstreusel, Schlagsahne

## WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder Weingut Klumpp  
Baden, Deutschland, trocken

0,25l € 6,50

Cuvée „Zeitlos“ Barbara  
Wussow Edition Österreich

0,25l € 6,50