



MITTAGESSEN
Freitag, 27. März 2026
Port Louis / Mauritius

VORSPEISEN
Mandarinencocktail

Brie de la Brique mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Matcha-Kokos-Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Soja-Ingwer-Sauce, Pak Choi, Jasminreis

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS
Ananas-Gewürzschnitte mit Mango Eis

Vanilleeis, Passionsfrucht, Pistazien, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Brie de la Brique mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Soja-Ingwer-Sauce, Pak Choi, Jasminreis

Vanilleeis, Passionsfrucht, Pistazien, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Matcha-Kokos-Kaltschale

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Ananas-Gewürzschnitte mit Mango Eis

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin