



MITTAGESSEN
Samstag, 4. April 2026
Durban / Südafrika

VORSPEISEN
Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT
Karottensalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Pflaumen-Joghurt Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Schellfisch im Zucchini-mantel
Martini-Tomaten Kompott, Brokkoli, Gnocchi

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

„Aus der Mannschaftsküche“
Saure Kalbsnierchen mit Kräutermöhren und Erbsenreis

DESSERT
Mango-Kokos Tiramisu

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Backhendl Haxerl
mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

Mango-Kokos Tiramisu

VEGETARISCHES MENÜ
Karottensalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

Pflaumen-Joghurt Kaltschale

Kichererbsen Bällchen mit Kürbiskern-Pesto
und Schafskäse-Rote Bete Dip

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

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