



MITTAGESSEN

Dienstag, 24. März 2026
Callao / Peru

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Kokosjoghurt

„Causa Rellena“
Peruanisches Kartoffeltörtchen mit Avocado und Surimi

SALAT

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Bananen-Matcha Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet
Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Gebratene Kalbsleber
Röstzwiebel Sauce, Kräutergemüse, Kartoffelpüree

„Rocambole de Carne“
Hackbraten-Speckrolle mit Pilzsauce, Spinat und Anden-Bratreis

DESSERTS

Haselnusscremeschnitte mit Himbeeren
Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Estragon-Senf Dip, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Causa Rellena“
Peruanisches Kartoffeltörtchen mit Avocado und Surimi

Kraftbrühe mit Haferflockennocken

Gebratene Kalbsleber
Röstzwiebel Sauce, Kräutergemüse, Kartoffelpüree

Haselnusscremeschnitte mit Himbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Kokosjoghurt

Bananen-Matcha Kaltschale

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.