



MITTAGESSEN
Dienstag, 28. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Ananas mit Pina Colada-Sabayon

Bayerischer Wurstsalat

SALAT
Paprika-Melonensalat mit Haferkleie-Joghurt

SUPPEN
Indonesische Nudelsuppe

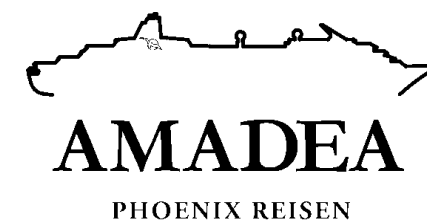
Schwarzwälder Kirsch Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel
Ahornsirup-Senfsauce, Spinat, Dill Kartoffeln

Backhendl Haxerl
Wiener Remoulade, Grüner Salat, Pommes Frites

Gekochte Kalbszunge
Madeirasauce, Möhrchen, Erbsenmus, Kartoffeln

DESSERTS
Baileys-Nougat-Biskuit Trifle
Gemischtes Eis, Früchte, Tropicana Sauce, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Bayerischer Wurstsalat

Indonesische Nudelsuppe

Fisch-Blätterteigstrudel
Ahornsirup-Senfsauce, Spinat, Dill Kartoffeln

Baileys-Nougat-Biskuit Trifle

VEGETARISCHES MENÜ
Paprika-Melonensalat mit Haferkleie-Joghurt

Schwarzwälder Kirsch Kaltschale

Zucchini Picatta Milanese mit Tomatenspaghetti

Gemischtes Eis, Früchte, Tropicana Sauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc	2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Herxheim /am Berg,	Weingut Paul / Österreich
0,25l 6,50 €	0,25l 6,50 €