



MITTAGESSEN
Freitag, 01. Mai 2026
Erholung auf See / Tag der Arbeit

VORSPEISEN

Grünschalmuscheln mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Maispouardenbrust mit Lauch-Apfel Creme Fraiche

SALAT

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Spinat-Topfenkaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Ozean Barschfilet

Sauce de Provence, Röstgemüse, Knoblauchbrot

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)

Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

„Aus der Mannschaftsküche“

Maultaschen mit Röstzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Muhammara Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grünschalmuscheln mit Gemüse-Salsa und dreierlei Dips

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Grillteller (Rind, Schwein, Pute)

Kräuterbutter, Mischgemüse, Ofenkartoffel mit Schmand

Nougatschnitte mit Blaubeeren und Mandelkeks

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Thousand Island Dressing

Spinat-Topfenkaltschale

Gemüseragout „Madras“

mit Früchte-Chutney und Basmati-Kokosnussreis

Vanilleeis, Früchte, Kakaosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos

Weingut Paul / Österreich

0,25 l 6,50 €

2021 Château Mazetier

Bordeaux / Frankreich

0,25 l 6,50 €