



MITTAGESSEN
Freitag, 29. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Mango-Limonen Smoothie

Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

SALAT
Tomatensalat mit Leinsamen-Schmand

SUPPEN
Vietnam Hühner Pho Suppe

Karotten-Mandarinen Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Geröstete Kalbsleber & Nierchen mit Sherry-Sahnesauce,
Salbeigemüse, Polentaschnitte

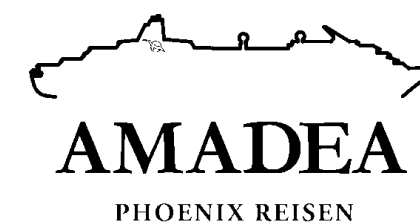
Cordon Bleu mit Rahmgemüse und Butter Potatoes

DESSERTS
Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Prosciutto-Käse Toastie mit Italo-Remoulade

Vietnam Hühner Pho Suppe

Gebratener Neuseeland Hoki
Sardellensauce, Paprikaschoten, Pinienkernreis

Malaga Eis, Birne, Schokosauce, Nuss Crunch, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat mit Leinsamen-Schmand

Karotten-Mandarinen Kaltschale

Gebackene Haferflocken-Kürbisbällchen mit Käse-Chilisauce

Topfen-Oberschnitte mit Himbeersauce

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul / Österreich
0,25 l 6,50 €