



MITTAGESSEN
Dienstag, 02. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Golden Kiwi & Dinkel Muesli

Geflügel Ragout Fin mit Blätterteiggebäck

SALAT
Eisbergsalat mit Surimi, Ei und Ponzu Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kaiserbarschfilet
Lauch-Sahne Gnocchi ~ glasierte Trauben ~ Kürbiskerne

„Staatsopern Saftgulasch“
Kartoffeln ~ Wurzelgemüse ~ Schinkenwurst ~ Sauerrahm

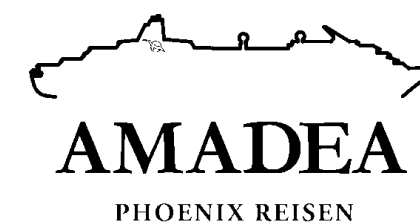
Gebratene Kalbsleberschnitte
Salbei Buttersauce ~ Brokkoli-Stampf ~ Pfeffer Orangen

DESSERTS
Noch warmer Mohnstreusel ~ Malaga Eis ~ Schlagobers

“Coupe Dänemark”
Vanilleeis ~ warme Schokosauce ~ Sahne ~ Mandeln

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter ~ Meerrettich Butter ~ Barbecue Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Geflügel Ragout Fin mit Blätterteiggebäck

Kraftbrühe mit Schinkenschöberl

„Staatsopern Saftgulasch“
Kartoffeln ~ Wurzelgemüse ~ Schinkenwurst ~ Sauerrahm

Noch warmer Mohnstreusel ~ Malaga Eis ~ Schlagobers

PASTA
„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni in 4 Käsesauce ~ Hackbällchen ~ Italo Gemüse

VEGETARISCHES MENÜ
Eisbergsalat mit Surimi, Ei und Ponzu Dressing

Knoblauchcremesuppe

Bulgur Pilaf ~ Harissa Joghurt ~ Sellerie Sticks

“Coupe Dänemark”
Vanilleeis ~ warme Schokosauce ~ Sahne ~ Mandeln

WEINEMPFEHLUNG

2022 Klumpp Grauburgunder
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €

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