



MITTAGESSEN
Samstag, 04. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Pastrami-Teufelssalat

SALAT
Erfrischender Sommersalat mit Melone und Grapefruit

SUPPEN
Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Zuckererbsen-Kaltschale mit Minze

HAUPTGERICHTE
Gedämpftes Schellfischfilet
Weißweinsauce, Gemüsestreifen, Mandelreis

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

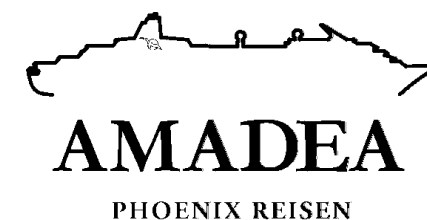
„Rigatoni Quattro Formaggio“
4 Käsesauce, Hackbällchen, Auberginen, getrocknete Tomaten

DESSERTS
Limonenkuchen mit Baiser

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Creme, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Matjes-Kartoffel-Rote Bete Stipp

Kraftbrühe mit Dinkelnocken

Gepökelter Nelken-Schinkenbraten
Honigsauce, Ananas-Sauerkraut, Kartoffelrösti

Limonenkuchen mit Baiser

VEGETARISCHES MENÜ
Erfrischender Sommersalat mit Melone und Grapefruit

Zuckererbsen-Kaltschale mit Minze

Geschmorte Möhrchen
Frischkäsesauce, Kichererbsencreme & Leinsamenknusper

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Karamellsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos	2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Paul /Österreich	Weingut Herxheim / Pfalz
0,25 l 6,50 €	0,25l 6,50 €