



MITTAGESSEN
Samstag, 25. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Gebackenes Mettbällchen mit Worchester-Kohlsalat

SALAT

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet

Zweierlei Paprikasaucen, Gemüse, Rosmarinkartoffeln

Zwiebel-Schmorbraten

Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Geröstete Kalbsnierchen

Pommery Senfsauce, Estragongemüse, Kartoffel-Apfelstampf

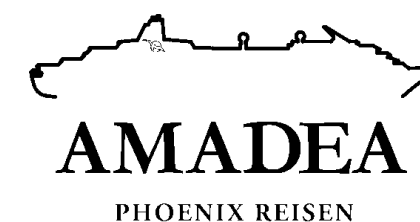
DESSERTS

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Meeresfrüchte mit Palmherzen und Orange

Geflügelcremesuppe mit Knuspergebäck

Zwiebel-Schmorbraten
Rotweinsauce, Grüne Bohnen, Butterspätzle

Mohnkuchen mit Waldbeeren und Vanilleeis

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalat mit Kartoffeldressing und Röstbrot

Gemüsekraftbrühe mit Salbeischöberl

Farfalle mit Auberginensugo und geriebenem Grana Padano

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

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

2020 Covila Crianza
Tempranillo
Rioja / Spanien
0,25l 6,50 €