



MITTAGESSEN
Sonntag, 26. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Mango mit Blue Curacao

Filipino Maccaronisalat

SALAT
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Weisse Bohnensuppe mit Serrano Schinken

HAUPTGERICHTE
Pochiertes Flunderröllchen
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Kräuterreis

Sonntags Spanferkelbraten
Weizenbiersauce, Rahmsauerkraut, Kartoffelknödel

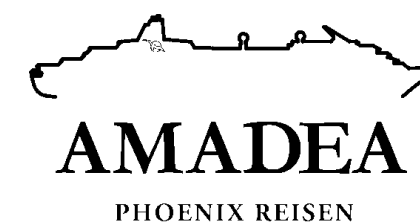
„Aus der Mannschaftsküche“
Hähnchen-Cordon Bleu, Preiselbeeren, Kartoffel-Gurken Salat

DESSERTS
Gedeckter Mandelkuchen, Kirscheneis, Nougatsauce

Walnuss Eis, Apfelkompott, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Filipino Maccaronisalat

Weisse Bohnensuppe mit Serrano Schinken

Sonntags Spanferkelbraten
Weizenbiersauce, Rahmsauerkraut, Kartoffelknödel

Walnuss Eis, Apfelkompott, Eierlikör, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Kraftbrühe mit Pfannkuchenroulade

Indisches Tomaten Dal mit Koriander-Lassi und Naan Brot

Gedeckter Mandelkuchen, Kirscheneis, Nougatsauce

WEINEMPFEHLUNG

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

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