



MITTAGESSEN
Donnerstag, 13. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Mango-Blutorangen Smoothie

Shrimps Skagen & Dinkel Toast

SALAT
Gekochter Karotten-Selleriesalat mit Kürbiskernen

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Kräuterschöberl

Wildcremesuppe mit Knuspergebäck

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Limandes Filet
Sauce Hollandaise, grüner Spargel, Salzkartoffeln

Chef Florians Zwiebelrostbraten
Rotweinsauce, Speckbohnen, Gewürzgurke, Spätzle

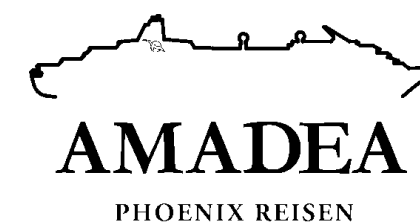
BBQ Pulled Pork Burger
Pancetta Speck, Zwiebel-Karamell, Cole Slaw Salat,
Wedges, Blue Cheese Dip

DESSERTS
Mohnkuchen, grünes Apfeleis, Vanille-Zimtcreme

Gemischtes Eis, Sauerkirschen Grütze, Baiser, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Shrimps Skagen & Dinkel Toast

Wildcremesuppe mit Knuspergebäck

Chef Florians Zwiebelrostbraten
Rotweinsauce, Speckbohnen, Gewürzgurke, Spätzle

Mohnkuchen, grünes Apfeleis, Vanille-Zimtcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Mango-Blutorangen Smoothie

Gemüsekraftbrühe mit Kräuterschöberl

Flammkuchen „Aglio e Olio“ mit Tomatensalat

Gemischtes Eis, Sauerkirschen Grütze, Baiser, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim am Berg,
0,25l 6,50 €

2021 Spätburgunder Feinherb Cuvee
Weingut Herxheim / Pfalz
0,25l 6,50 €