



MITTAGESSEN
Samstag, 15. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit & Orangen mit Agavendicksaft-Schmand

Knusprige Kaninchen-Praline mit Chili-Joghurt

SALAT

Sellerie-Trauben Salat mit Gorgonzola

SUPPEN

Kraftbrühe mit Zwiebelmett-Roulade

Minestrone mit weißen Bohnen

HAUPTGERICHTE

Pochiertes Kabeljau Filet

Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Cordon Bleu vom Schweinerücken
mit Preiselbeeren, Mischgemüse und Kürbiskernreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Kaltes Roastbeef mit Remoulade, Mixed Pickles und Bratkartoffeln
use Beef Rib Roast Prime vom Event Store | alles raus bitte!

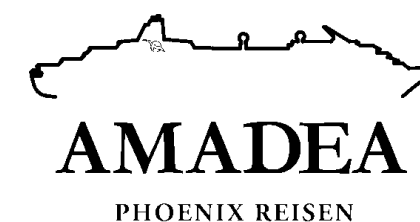
DESSERTS

Schokoladen-Vanille Windbeutel mit Mango

Stracciatella-Karamell Eiskaffee Shake

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Knusprige Kaninchen-Praline mit Chili-Joghurt

Kraftbrühe mit Zwiebelmett-Roulade

Pochiertes Kabeljau Filet
Riesling-Kaviarsauce, Romanesco, Salzkartoffeln

Stracciatella-Karamell Eiskaffee Shake

VEGETARISCHES MENÜ
Sellerie-Trauben Salat mit Gorgonzola

Minestrone mit weißen Bohnen

Indisches Gelbes Linsen Dal, Gurken Drink, Naan Brot

Schokoladen-Vanille Windbeutel mit Mango

WEINEMPFEHLUNG

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

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