



MITTAGESSEN
Freitag, 09. Oktober 2026
Urlaub auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Schuss

Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

SALAT
Orientalischer Karottensalat mit Minze

SUPPEN
Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Grüne Gemüsecremesuppe mit Paprika Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeißerfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Kalbsleber & Kalbsnierchen
in Senf-Essigsauce mit Romanesco, Birne und Kartoffel-Zwiebelstampf

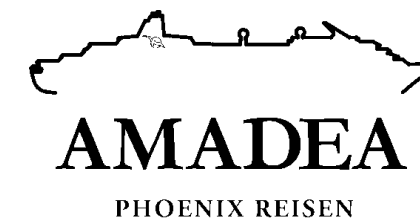
„Aus der Mannschaftsküche“
Barbecue-Schinken, gebackene Bohnen, Ranch Salat, Western-Kartoffel

DESSERTS
Grießflammerie mit Johannisbeeren

Walnusseis, Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Weißer Bohnen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Eisbeinsalat mit Kartoffel-Radieschen Vinaigrette

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Walnusseis, Zwetschgenröster, Biskuitroulade, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Orientalischer Karottensalat mit Minze

Grüne Gemüsecremesuppe mit Paprika Croutons

Wirsing-Kürbis Roulade mit Thymian-Käsespätzle

Grießflammerie mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Château Mazetier
Bordeaux / Frankreich
0,25l € 6,50