



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 12. Oktober 2026**  
**Erholung auf See**

**VORSPEISEN**  
Kiwi-Cocktail „Caipiroska“

Kalbszunge, Meerrettich Aioli, Butter-Pumpernickel

**SALAT**  
Sellerie-Apfel Salat mit Granola

**SUPPEN**  
Borschtsch Suppe mit Sauerrahm

Pikante weiße Bohnensuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Paniertes Schollenfilet  
mit Radieschen-Kartoffelsalat und Kürbiskern Remoulade

Chimichurri- Putenbrust Steak  
Kräuterseitlingsauce, geschmortes Zwiebelgemüse, Kartoffelspalten

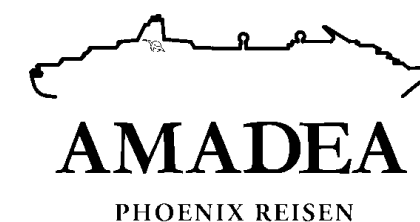
„Aus der Mannschaftsküche“  
Lasagne Bolognese mit Basilikumsauce und Röstgemüse

**DESSERTS**  
Nougat Knusperpudding

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Bier-Senf Dip, Barbecue-Ranch Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Kalbszunge, Meerrettich Aioli, Butter-Pumpernickel

Borschtsch Suppe mit Sauerrahm

Paniertes Schollenfilet  
mit Radieschen-Kartoffelsalat und Kürbiskern Remoulade

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Schlagsahne

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Sellerie-Apfel Salat mit Granola

Pikante weiße Bohnensuppe

Indisches Tomaten Dal mit Koriander-Lassi und Naan Brot

Nougat Knusperpudding

**WEINEMPFEHLUNG**

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

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