



MITTAGESSEN
Montag, 23. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Honigschinken-Birnen Bruschetta mit Frischkäsecreme

SALAT

Gemischter Salat mit Zitronen-Kreuzkümmel Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Tropische Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Filipino Pork Adobo“

Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Cremespinat, Spiegelei und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Honigschinken-Birnen Bruschetta mit Frischkäsecreme

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Zitronen-Kreuzkümmel Dressing

Tropische Kaltschale

„Pasta Chakalaka“

Rigatoni mit würziger Tomaten-Bohnen Sauce, Karotten und Tofu

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos

Barbara Wussow

Niederösterreich/ Österreich

0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos

Barbara Wussow

Niederösterreich/ Österreich

0,25 l 6,50 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin