



MITTAGESSEN
Dienstag, 31. März 2026
Auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Käse-Speckkrokette mit Chakalaka Salat

SALAT
Erdnussbutter-Cole Slaw Salat

SUPPEN
Nudelsuppe mit Gemüse

Scharfe Mango Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Victoria Barschfilet
Zucchini Sauce, Honig Karotten, Pinienkern Risotto

Kreolisches Gewürz-Reisfleisch
mit Limonen-Schmand, Habanero-Chili Gemüse und Soft Bread

Buffalo Hackbraten
Knoblauchgemüse, Wedges, Bang Bang Dip

DESSERTS
Ananas Upside Down, Stracciatella Eis, Whisky Sahne

Cookies & Cream Eis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Käse-Speckkrokette mit Chakalaka Salat

Nudelsuppe mit Gemüse

Victoria Barschfilet
Zucchini Sauce, Honig Karotten, Pinienkern Risotto

Ananas Upside Down, Stracciatella Eis, Whisky Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Scharfe Mango Kaltschale

Gefüllter Paprikaring „Arabic Style“ mit Baba Ganoush

Cookies & Cream Eis

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*