



**MITTAGESSEN**  
**Donnerstag, 16. April 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

**SALAT**

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Erdbeer-Joghurtkaltschale mit Minze

**HAUPTGERICHTE**

Dorsch aus dem Ofen  
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

Hühnerfrikassee  
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“  
Schweine-Krustenbraten mit Biersauce, Weißkohl und Kartoffelpüree

**DESSERTS**

Stachelbeer-Schmandkuchen

Walnuss Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hühnerfrikassee  
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Stachelbeer-Schmandkuchen

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Erdbeer-Joghurtkaltschale mit Minze

Spinat Canelloni mit Hirtenkäse-Ricottasauce

Walnuss Eisbecher

**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*