



MITTAGESSEN
Mittwoch, 27. Mai 2026
Auf See

VORSPEISEN
Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Spinat-Speck Quiche mit Taleggio

SALAT
Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Madras Currysuppe

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 Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERT
Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Spinat-Speck Quiche mit Taleggio

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch
Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe

„Pasta Quattro Formaggio“
Fusilli mit 4 Käsesauce und Kräutergemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,25l 8,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch, Südafrika
0,25l 8,00 €

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