



MITTAGESSEN
Dienstag, 30. Juni 2026
Auf See

VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Blutwurst-Apfel-Salat mit Rotkohl-Creme

SALAT

Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage

Blumenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Fisch-Meeresfrüchte-Blätterteigstrudel
mit Pernod-Schnittlauchsauce und Brokkoli

Kohlroulade
Kümmelsauce, Bauchspeck, Kartoffelstampf

„Tagliatelle Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERT

Pistazien-Gugelhupf mit weißer Schokoladencreme

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran-Aioli, Camembert-Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Kraftbrühe mit Einlage

Kohlroulade
Kümmelsauce, Bauchspeck, Kartoffelstampf

Pistazien-Gugelhupf mit weißer Schokoladencreme

VEGETARISCHES MENÜ

Togarashi-Gurkensalat

Blumenkohlcremesuppe

„Pasta Aglio e Olio“
Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, 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*