



MITTAGESSEN
Donnerstag, 02. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Aquavit-Orange

Heringssalat mit Radieschen und Knusperbrot

SALAT
Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN
Nudelsuppe mit Gemüse

Berglinsensuppe mit Dillcreme

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Barschfilet
Sauce Rouille, Grilltomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Hackbraten mit Barbecue-Sauce, Ranch-Salat
und Kartoffel-Maispüree

DESSERT
Pflaumen-Mandelkuchen mit Kardamom und Vanillecreme

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer-Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Heringssalat mit Radieschen und Knusperbrot

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Pflaumen-Mandelkuchen mit Kardamom und Vanillecreme

VEGETARISCHES MENÜ
Zitrusfrüchte mit Aquavit-Orange

Berglinsensuppe mit Dillcreme

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, 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*