



MITTAGESSEN
Freitag, 10. Juli 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Cider-Orange

Spinat-Käse-Törtchen mit Artischocken-Dip

SALAT

Gemischter Salat mit Dill-Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Hühnchen

Gemüse-Linsencremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Barschfilet
Sauce Rouille, Fenchelgemüse, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

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

DESSERT

Zitronen-Scones mit Granatapfelsauce

Brombeer-Kahlúa Trifle

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Spinat-Käse-Törtchen mit Artischocken-Dip

Nudelsuppe mit Hühnchen

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Zitronen-Scones mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Cider-Orange

Gemüse-Linsencremesuppe

Brokkoli-Kichererbsen Curry, gebratene Banane,
Basmati-Reis, Linsenchip

Brombeer-Kahlúa Trifle

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*