



**MITTAGESSEN**  
**Sonntag, 09. August 2026**  
**Auf See**

**VORSPEISEN**  
Litschi-Stracciatella-Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

**SALAT**  
Romanasalat mit Bergkäse-Dressing

**SUPPEN**  
Rinderkraftbrühe mit Leinsamen-Klößchen

Grüne Gemüse-Kräuter-Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
„Dansk Bouillabaisse“  
Fisch, Muscheln und Shrimps im Dill-Weißwein-Sahnesud  
mit Meerrettich-Aioli und Haferflockenbrot  
  
Gebackene Truthahnstreifen  
Sweet-Chili-Soja-Sauce, Sesam-Schnippelbohnen, Makkaroni  
  
Geröstete Kalbsnierchen  
Mostrich-Estragon-Sauce, kleines Wurzelgemüse, Kartoffelcreme

**DESSERT**  
Johannisbeer-Haselnuss-Schnitte mit Kakaosauce

Calvados-Apfel-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Safran-Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Rinderkraftbrühe mit Leinsamen-Klößchen

„Dansk Bouillabaisse“  
Fisch, Muscheln und Shrimps im Dill-Weißwein-Sahnesud  
mit Meerrettich-Aioli und Haferflockenbrot

Calvados-Apfel-Eisbecher

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Romanasalat mit Bergkäse-Dressing

Grüne Gemüse-Kräuter-Kaltschale

Pellkartoffeln mit Kräuter-Quark, Salat und gekochtem Ei

Johannisbeer-Haselnuss-Schnitte mit Kakaosauce

**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*