



MITTAGESSEN
Mittwoch, 02. September 2026
Auf See

VORSPEISEN
Tomaten mit Frischkäse und Minze-Pfefferöl

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

SALAT
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN
Vietnamesische Gewürzwunder Suppe

Rucolasuppe mit Röstbrot

HAUPTGERICHTE
Paniertes Schollenfilet
mit Nordic Remouladensauce und Küsten-Kartoffelsalat

Edelsüßes Paprika-Kalbsragout
Champignon, Gemüse, Landjägerbrösel, Polenta

„Aus der Mannschaftsküche“
BBQ-Rippchen, Maiskolben, Backkartoffeln, Kräuter-Sour-Cream

DESSERT
Vanillepudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

** Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.*



GEDECK
Butter, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

Vietnamesische Gewürzwunder Suppe

Paniertes Schollenfilet
mit Nordic Remouladensauce und Küsten-Kartoffelsalat

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnussbiskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten mit Frischkäse und Minze-Pfefferöl

Rucolasuppe mit Röstbrot

Spinat-Ziegenkäse-Cannelloni mit Oliven-Artischocken-Sauce

Vanillepudding mit Himbeeren

WEINEMPFEHLUNG			
Grüner Veltliner Zeitlos		Cuvée Zeitlos	
Barbara Wussow		Barbara Wussow	
Niederösterreich / Österreich		Niederösterreich / Österreich	
0,25 l	6,50 €	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