



MITTAGESSEN

Freitag, 20. März 2026
Auf See

VORSPEISEN

Honigmelone mit Blauschimmelkäse Crème

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

SALAT

Blattsalate mit Couscous und Ananas

SUPPEN

Lammkraftbrühe mit Kichererbsen Fritters

Rotkohlcremesuppe mit Orangen-Schmand

HAUPTGERICHTE

Gebratener Pazifik Seehecht
Tandoori-Joghurt Sauce, grünes Gemüse, Basmatireis

Puszta-Rindsschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

„Aus der Mannschaftsküche“
Erbseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse, Schweinebauch und Krakauer

DESSERTS

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Estragon-Zitronen-Butter, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

Lammkraftbrühe mit Kichererbsen Fritters

Puszta-Rindsschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Couscous und Ananas

Rotkohlcremesuppe mit Orangen-Schmand

Käse-Tortellini mit Knoblauchsauce und geröstetem Kürbis

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Blanc de Blancs
Don Pascual, Canelones
Uruguay
0,25 l • € 6,90

2025 Cabernet Sauvignon
Pueblo del Sol, Canelones
Uruguay
0,25 l • € 6,90

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.