



MITTAGESSEN

Sonntag, 29. März 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Mandarinencocktail

Buffalo Hähnchen Panini mit Blauschimmelkäse Creme

SALAT

Paprikasalat mit roten Zwiebeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Spinat-Joghurt Kaltschale mit Minze

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Sonntagsbraten“
Knoblauch-Schweinenacken mit dunkler Biersauce, Schmorkohl
und Rosmarin-Kartoffeln

DESSERTS

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

Erdbeere-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Buffalo Hähnchen Panini mit Blauschimmelkäse Creme

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Erdbeere-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ

Paprikasalat mit roten Zwiebeln

Spinat-Joghurt Kaltschale mit Minze

Kartoffelwaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Esterhazyschnitte mit Himbeersahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

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