



ABENDESSEN

Dienstag, 31. März 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Geflügel Knuspertasche
mit Linsen Hummus und Sriracha-Mayonnaise

SALAT

Avocado Salat mit Palmherzen

SUPPEN

Rindersuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Im Ofen gebackenes Glatbuttfilet
Sternanis-Sauce, Koriander-Mango Salsa, Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

“Espagueti Verde”
Spaghetti mit Poblano Pfeffersauce, Salamibrösel und Parmesan

DESSERTS

Cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Provolone, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Geflügel Knuspertasche
mit Linsen Hummus und Sriracha-Mayonnaise

Rindersuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

HAUSMANNSKOST

Kalbszungensalat mit Butterbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Avocado Salat mit Palmherzen

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Tofu-Käse Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2022 Riesling Robert Weil

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75 l 31,00 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Gols, Burgenland / Österreich

0,75 l 26,30 €

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