



MITTAGESSEN

Sonntag, 12. April 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Cantaloupe Melone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT

Karibischer Gurken-Karottensalat

SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Mango-Apfel Kaltschale mit Minze

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak
Café de Paris Buttersauce, Romanesco, Rosmarinkartoffeln

„Penne Pasta Paella“
Knoblauch-Safransauce, Meeresfrüchte, Gemüse, Mini-Mozzarella

DESSERTS

Dunkle Rumkugeln mit Kokoscreme und Schokoladeneis

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Ponzu-Frischkäse, gelbe Linsentapenade, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Cantaloupe Melone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Gegrilltes Nackensteak
Café de Paris Buttersauce, Romanesco, Rosmarinkartoffeln

Dunkle Rumkugeln mit Kokoscreme und Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Karibischer Gurken-Karottensalat

Mango-Apfel Kaltschale mit Minze

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Familia Breستي
Canelones, Uruguay
0,25 l • € 6,90

2024 Cabernet Sauvignon

Familia Breستي
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.