



ABENDESSEN

Donnerstag, 23. April 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Kalbszungen Carpaccio mit grüner Sauce und Croissant Croutons

SALAT

Gegrillter Auberginen-Bulgur Salat mit Ras el Hanout-Crème

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebackenes Glattbutt Filet

Florida Orangensauce, Schmorgemüse, gelber Reis

Schweinefilet Schnitzel

Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

„Pasta Chicken Riggies“

Rigatoni mit cremiger Tomatensauce, Thymian-Hähnchenbrust
und geriebenem Käse

DESSERTS

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Eisbecher „Frozen Joghurt“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Habanero-Sauerrahm, Kürbis Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Schweinefilet Schnitzel

Sauce Hollandaise, weißer Spargel, Petersilienkartoffeln

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

HAUSMANNSKOST

Schinken- und Käsebrot mit Radieschensalat

VEGETARISCHES MENÜ

Gegrillter Auberginen-Bulgursalat mit Ras el Hanout-Crème

Brokkolicremesuppe

Jambalaya gefüllte Paprika mit Koriander-Tomatensauce

Eisbecher „Frozen Joghurt“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Kaitui Sauvignon Blanc Fumé

Weingut Markus Schneider

Pfalz / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2019 Quinta Quietud

Bodega Quinta Quietud

Kastilien León / Spanien

0,75 l 44,10 €

* 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 Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.