



MITTAGESSEN

Samstag, 02. Mai 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Polenta Cremesuppe mit Feta

HAUPTGERICHTE

Yuzu glasierter Butterfisch

Ponzu Sauce, Asia Kohl, Reis-Frühlingsrolle

Cremiges Kalbsragout

Pilze, Karotten, Spargel, Bandnudeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Gebackener Leberkäse mit Kürbiskern-Remoulade, Rahmgemüse
und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Kiwi Mousse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sesam-Butter, Safran Aioli, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Yuzu glasierter Butterfisch

Ponzu Sauce, Asia Kohl, Reis-Frühlingsrolle

Nanaimo-Schnitte mit Kiwi Mousse

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Polenta Cremesuppe mit Feta

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc

Finca Las Moras

San Juan, Argentinien

0,25 l • € 6,90

2025 Malbec

Queirolo,

Canete, Ica, Peru

0,25 l • € 6,90