



MITTAGESSEN

Dienstag, 26. Mai 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Wodka-Orange

Eisbein in Aspik mit Pickles und Kräuter-Senf Dip

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Miso-Grießnocken

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Zackenbarschfilet
Zitronenpfeffer Sauce, Avocado Salsa, Jambalaya Reis

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Kartoffelstampf

„Chef Made's Sambal Chicken“
Gebackene Chili-Hähnchenkeule mit Erdnuss Dip und Bratnudeln

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Eisbein in Aspik mit Pickles und Kräuter-Senf Dip

Kraftbrühe mit Miso-Grießnocken

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Kartoffelstampf

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow, trocken
Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow, trocken
Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50