



MITTAGESSEN

Montag, 22. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Tex-Mex-Käse Sticks mit Jalapeño-Dip

SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Linsensuppe

HAUPTGERICHTE

Adria Barschfilet

Sauce Rouille, Grilltomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfel-Sauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Buffalo Hackbraten mit Barbecue-Sauce, Ranch-Salat
und Kartoffel-Mais-Püree

DESSERTS

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfel-Sauce

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter-Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tex-Mex-Käse Sticks mit Jalapeño-Dip

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust

Meerrettich-Apfel-Sauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Tiramisu-Schnitte mit Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Zitrusfrüchte mit Wodka-Orange

Orientalische Linsensuppe

Graupen-Strudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50