



MITTAGESSEN

Montag, 29. Juni 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Brombeer-Stracciatella-Smoothie

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT

Pikanter Bohnen-Maissalat

SUPPEN

Indonesische „Bihun“-Nudelsuppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“

Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebel-Salat, Kartoffelcreme

Schweinefleisch-Gyros

mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Indonesische „Bihun“-Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebel-Salat, Kartoffelcreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Brombeer-Stracciatella-Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo-Blumenkohl-Wings

mit Gemüse-Zitronen-Reis und Kräuter-Dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc

Misiones D Rengo,

Valle Rapel, Chile

0,25 l • € 6,90

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50