



MITTAGESSEN

Samstag, 08. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Cornish Fisch Tatar
mit Roter Bete, Dillpesto und Roggenbrot-Chips

Panierte Entenleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT

Selleriesalat mit Walnüssen und Rosinen

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rosenkohlcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebrautes Makrelenfilet
Stachelbeersauce, Meerrettich-Kohlrabi, Gerstenrisotto

Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelpüree

Hackfleisch-Lasagne mit Mozzarella und grüner Sauce

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Cornish Fisch Tatar
mit Roter Bete, Dill Pesto und Roggenbrot Crisps

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Rahmgulasch
mit Brösel-Blumenkohl und Kartoffelpüree

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Selleriesalat mit Walnüssen und Rosinen

Rosenkohlcremesuppe

Ploughman's Flammkuchen
mit Apfel, roten Zwiebeln und Blauschimmelkäse

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul / Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul / Niederösterreich, trocken

0,25 l • € 6,50

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“