



MITTAGESSEN
Dienstag, 11. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Chorizo-Kichererbsen Salat mit Sauerteigbrot

SALAT
Gurkensalat mit Feta und Minze

SUPPEN
Kraftbrühe mit Spinat und Graupen

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeißer-Filet
Avocado Salsa, Chili-Ananas, Kürbiskernreis

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

„Penne Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS
Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Chorizo-Kichererbsen Salat mit Sauerteigbrot

Kraftbrühe mit Spinat und Graupen

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Möhrrchen-Romanescosuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland, trocken
0,25 l • € 6,50

2025 Covila Crianza
Rioja / Spanien, 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.“