



MITTAGESSEN
Freitag, 14. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Wurstsalat mit Laugen-Grissini

SALAT
Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN
Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Pikante weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerbrasse
Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

„Rigatoni Verdure“
Grüne Sauce, Prosciutto, mediterranes Gemüse, Feta Käse

DESSERTS
Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Wurstsalat mit Laugen-Grissini

Asiatische Hühnersuppe mit Eierflocken

Spanferkelrollbraten
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante weiße Bohnensuppe

Flammkuchen „Forestière“
mit Kräuterpilzen, Schmorzwiebeln und Fenchel-Apfel Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2024 Grüner Veltliner		2020 Cuvée
Zeitlos Barbara Wussow		Zeitlos Barbara Wussow
Weingut Paul / Niederösterreich, trocken		Weingut Paul / Niederösterreich, trocken
0,25 l • € 6,50		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.“