



MITTAGESSEN

Donnerstag, 20. August 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Arctic Kabeljau Crudo, Zitrusfrüchte, Ingwer, Radieschen

Bauernsülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Dänische Mehlklößchen Suppe

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

„Grönland Bouillabaisse“

Fisch & Meeresfrüchte in Tomaten-Gemüsesud, Räucherfischcreme
und Roggenbrot

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros

mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Arctic Kabeljau Crudo, Zitrusfrüchte, Ingwer, Radieschen

Dänische Mehlklößchen Suppe

Gebratene Kalbsleberschnitte

Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings

mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

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.“*