



MITTAGESSEN

Samstag, 29. August 2026
Nanortalik / Grönland / Dänemark

VORSPEISEN

Pflaumencocktail mit Apfelspritzer

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

SALAT

Blattsalate mit Couscous und Ananas

SUPPEN

Minestrone Milanese

Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Puszta-Rindsschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

„Aus der Mannschaftsküche“
Buffalo-Hähnchenstreifen mit Maisgemüse und Sesamreis

DESSERTS

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

Deftige Kohlsuppe mit Landjäger

Puszta-Rindsschnitzel
Paprika-Rahmsauce, Gewürzgurke, Gemüse-Butternockerl

Malakoff-Roulade mit Krokantsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Couscous und Ananas

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Blanc de Blanc

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg
Pfalz / Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2024 Château Mazetier

Bordeaux / Frankreich, 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.“