



MITTAGESSEN
Sonntag, 30. August 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Panierte Entenleber mit Süßkartoffelcreme und Mango

SALAT

Weißer Bohnensalat

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

Lauchcremesuppe mit Trockenpflaumen

HAUPTGERICHTE

Soja-Seelachsfilet

Orangen-Pfeffersauce, asiatischer Bratreis

„Unser Sonntags-Brathähnchen“
mit Paprika-Bratensaft, Thymiangemüse und Pommes Frites

Hackfleisch Cannelloni „Florentina“
Spinatsauce, Tomatenkompott, Petersilien Knusper

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Rinderkraftbrühe mit Schöberl

„Unser Sonntags-Brathähnchen“
mit Paprika-Bratensaft, Thymiangemüse und Pommes Frites

Weißer Schokoladen-Fudge mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Weißer Bohnensalat

Lauchcremesuppe mit Trockenpflaumen

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Melone und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2025 Kaapzicht

Chenin Blanc

Stellenbosch / Südafrika, trocken

0,25 l • € 7,00

2025 Spätburgunder Rosé

Weingut Salwey

Baden / Deutschland, 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.“*