



MITTAGESSEN
Mittwoch, 02. September 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN
Vanille-Frucht Smoothie mit Pandan

Fisch Ceviche mit Avocado und Tortilla Chips

SALAT
Gemischter Salat mit Ahorn-Balsamico Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mohn-Blätterteiggebäck
Selleriecremesuppe mit Blauschimmelkäse

HAUPTGERICHTE
Cornflakes Kabeljaufilet
mit Radieschen Ei Kartoffelsalat und Chili Remoulade

Tandoori-Hähnchenkeule
Kichererbsen-Masala, Gurken Raita, Naan Brot

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsfrikadelle mit Zwiebelsauce, Speck-Gemüse und Kartoffelpüree

DESSERTS
Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren
Gemischtes Eis, Bourbon-Pflaumen, Karamellsauce, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Montreal Dip, Chipotle Mayonnaise, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Fisch Ceviche mit Avocado und Tortilla Chips

Kraftbrühe mit Mohn-Blätterteiggebäck

Tandoori-Hähnchenkeule
Kichererbsen-Masala, Gurken Raita, Naan Brot

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Vanille-Frucht Smoothie mit Pandan

Selleriecremesuppe mit Blauschimmelkäse

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Gemischtes Eis, Bourbon-Pflaumen, Karamellsauce, Schlagsahne

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.“