



MITTAGESSEN

Freitag, 04. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Gegrillter Fischsalat mit Orangenfilet

Couscous-Auberginen Törtchen mit Ras el Hanout Dip

SALAT

Gemischter Salat mit getrocknetem Tomaten Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Curry-Gemüsesuppe mit Reis

HAUPTGERICHTE

Fisch-Meeresfrüchte Pudding

Schaumwein-Sardellensauce, Spinat, Dillkartoffeln

Kalbs-Pilz Gulasch

Trüffel-Sauerrahm, Gemüsestreifen, Fingernudeln

“BBQ Pulled Pork Burger”

Schmorzwiebel, Provolone, BBQ Dip, Cole Slaw, Wedges

DESSERTS

Honig-Schicht Torte mit Zitronencreme und Walnuss Crunch

Birne Helene Eis, Fruchtsalat, Joghurtsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Konfierte Knoblauchbutter, scharfe Erdnuss Sauce, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Gegrillter Fischsalat mit Orangenfilet

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Kalbs-Pilz Gulasch

Trüffel-Sauerrahm, Gemüsestreifen, Fingernudeln

Honig-Schicht Torte mit Zitronencreme und Walnuss Crunch

VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Auberginen Törtchen mit Raz el Hanout Dip

Curry-Gemüsesuppe mit Reis

Mini-Frühlingsrollen, Ketjap Manis Sauce, Wok Gemüse, Bratreis

Birne Helene Eis, Fruchtsalat, Joghurtsauce, Schlagsahne

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.“