



ABENDESSEN

Sonntag, 20. September 2026

Erholung auf See

VORSPEISEN

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Chili-Limonen Kalbszunge mit Avocado-Tacos

SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Brokkolicremesuppe

HAUPTGERICHTE

Thunfisch kurz gebraten

Asia Gewürzsauce, Sesam-Chinakohl, Ananas-Bratreis

Getrüffelte Rinderbäckchen

Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

„Cannonball Farfalle Pasta“

Hackbällchen in Tomaten-Antipasti Sauce mit Cornflakes-Mozzarella

DESSERTS

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Sauce Rouille, Basilikum Pesto Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalmuscheln „Marinara“

Kraftbrühe mit Pistaziennockerl

Getrüffelte Rinderbäckchen

Gremolata, Gemüsespießchen, Schmorkartoffel-Stampf

Mandel-Fudge Cake mit Brombeeren und Stracciatella Eis

VEGETARISCHES MENU

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkolicremesuppe

Indonesische Bratnudeln mit Tofu und gebackenem Ei

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

WEINEMPFEHLUNG

2025 Grauburgunder

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,75 l • 27,90 €

2023 Château Beaujolais Villages AOC

Laboure - Roi

Burgund / Frankreich

0,75 l • 35,90 €

„Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef.“