



MITTAGESSEN
Samstag, 03. Oktober 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Kartoffelsuppe mit Majoran Sahne

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Filipino Pork Adobo“

Schwein in Soja-Essigsauce mit Pak Choy und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananen- und Erdbeereis, Ananas-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Joghurt-Minze-Sauce, Pesto Rosso Crème, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Kartoffelsuppe mit Majoran Sahne

„Pasta Quattro Formaggi“

Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Ananas-Honigkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Blanc de Blanc

Winzer-genossenschaft 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.“