



MITTAGESSEN
Sonntag, 11. Oktober 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Birnencocktail mit Grenadine-Quark

Teufels-Fleischsalat

SALAT

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeißerfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Balkan Reisfleisch
mit Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

„Penne Pasta Alfredo“
Maispoularde in Parmesan-Ricotta Sauce mit Röstgemüse

DESSERTS

Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chili Mayo, Muhammara Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Birnencocktail mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Spinat und Graupen

Balkan Reisfleisch
mit Gemüse, Spiegelei und Olivenbrot

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Möhrrchen-Romanescosuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Blanc de Blanc

Winzergenossenschaft 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.“*