



MITTAGESSEN
Freitag, 30. Oktober 2026
Auf See

VORSPEISEN

Pflaumen mit Eierlikör-Lebkuchen Schmand

Schwarzwälder Schinken ~ Radieschen ~ Obatzda

SALAT

Bitter-Blattsalate mit Marillen-Mostrich Dressing

SUPPEN

Filipino Hühner-Nudelsuppe

Hokaido Kürbiscremesuppe

HAUPTGERICHTE

Mittelmeer Brasse

Sauce Rouille ~ Auberginen Ciambotta ~ Pinienkern Reis

Gekochte Rinderbrust

Meerrettichsauce ~ Bouillongemüse ~ Kartoffelstampf

„Penne Pasta Alfredo“

Putenbruststreifen ~ Röstgemüse ~ Parmesan-Ricottasauce

DESSERT

Nougat Mousse ~ karamellisierte Ananas

Gemischtes Eis ~ Fruchtsauce ~ Kekse ~ Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter ~ Mixed Pickles Dip ~ Aioli ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Pflaumen mit Eierlikör-Lebkuchen Schmand

Filipino Hühner-Nudelsuppe

Gekochte Rinderbrust

Meerrettichsauce ~ Bouillongemüse ~ Kartoffelstampf

Nougat Mousse ~ karamellisierte Ananas

VEGETARISCHES MENÜ

Bitter-Blattsalate mit Marillen-Mostrich Dressing

Hokaido Kürbiscremesuppe

Kichererbsen-Linsen Bratling

Gurken-Minze Dip ~ fruchtiger Kohlsalat

Gemischtes Eis ~ Fruchtsauce ~ Kekse ~ Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*