



MITTAGESSEN

Montag, 1. Juni 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Rindfleisch-Teufelssalat

SALAT

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

SUPPEN

Leberknödelsuppe

Möhrenchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeisserfilet

Curry-Ananassaucе, Orangen-Gemüse, Klebreis

Brathähnchen

Paprikasauce, Zucchini-Caponata, Pommes frites

„Aus der Mannschaftsküche“

Deftiger Linseneintopf mit Kartoffeln, Gemüse, Schweinebauch
und Würstchen

DESSERTS

Herrenschnitte mit Marillenkompott

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Honigmelone mit Grenadine-Quark

Leberknödelsuppe

Brathähnchen

Paprikasauce, Zucchini-Caponata, Pommes frites

Herrenschnitte mit Marillenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Japanischer Togarashi-Gurkensalat

Möhrenchen-Romanescosuppe

Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

0,25 l • € 6,50