



MITTAGESSEN
Donnerstag, 4. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Chiasamen-Joghurt

Old England Putenschinken-Erbsensalat mit Chester Gebäck

SALAT

Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

SUPPEN

Enten Essenz mit Leinsamen-Biskuit

Cremige Kohlsuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Steinbeisserfilet

Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Preiselbeer-Wildschweinragout

Bratapfel, Champignon-Lauch, Kartoffel-Pistazien Rolle

„Aus der Mannschaftsküche“

Geröstete Kalbsnierchen in Senfsauce, Pastinakenmus, Röstkartoffel

DESSERTS

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

Birne Helene Eis, Schokoladensauce, Vanillekipferl, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Old England Putenschinken-Erbsensalat mit Chester Gebäck

Enten Essenz mit Leinsamen-Biskuit

Preiselbeer-Wildschweinragout

Bratapfel, Champignon-Lauch, Kartoffel-Pistazien Rolle

Birne Helene Eis, Schokoladensauce, Vanillekipferl, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Orientalischer Gemüsesalat mit Minze

Cremige Kohlsuppe

Blumenkohl-Cornflakes Krokette, Blattspinat, Tomaten-Tzatziki

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeeren

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Zeitlos

Weingut Paul

Österreich

0,25l 6,50 €

2021 Spätburgunder Rose

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,25l 6,50 €