



MITTAGESSEN
Donnerstag, 19. Juni 2025
Erholung auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Dinkel Müsli

Gebackene Käse Sticks mit Jalapeno Dip

SALAT
Gemischter Salat mit Senf-Estragon Dressing

SUPPEN
Gemüse-Nudelsuppe

Skandinavische Linsensuppe mit Rauchfleisch

HAUPTGERICHTE
Adria Barschfilet
Sauce Rouille, provenzalische Tomate, Bandnudeln

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Buffalo Hackbraten mit Barbecue Sauce, Ranch Salat
und Kartoffel-Maispüree

DESSERTS
Himbeer-Tiramisu Schnitte

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Käse Sticks mit Jalapeno Dip

Skandinavische Linsensuppe mit Rauchfleisch

Gekochte Rinderbrust
Meerrettich-Apfelsauce, Blattspinat, Salzkartoffeln

Himbeer-Tiramisu Schnitte

VEGETARISCHES MENU
Zitrusfrüchte mit Dinkel Müsli

Gemüse-Nudelsuppe

Chili sin Carne Burrito, Guacamole, Pico de Gallo Salsa

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, 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 €