



MITTAGESSEN
Donnerstag, 20. November 2025
Auf See

VORSPEISEN
Linsen-Tabouleh mit Gazpachocreme

Gezupftes Spanferkel mit Bohnenpüree

SALAT
Radicchio-Orangensalat

SUPPEN
Asiatische Glasnudelsuppe

Melonenkaltschale

HAUPTGERICHTE
Rotbarschfilet in Ei gebraten
Dill-Kapern Remoulade, Rote-Bete-Salat, Salzkartoffeln

Schweinerücken Cordon Bleu
mit Preiselbeeren, grünem Spargel und Petersilienreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Deftiger Linseneintopf mit Gemüse, Eisbein und Würstchen

DESSERTS
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

Passionsfruchtcreme mit Granatapfelsirup und Schokoladen Eis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinkencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gezupftes Spanferkel mit Bohnenpüree

Asiatische Glasnudelsuppe

Rotbarschfilet in Ei gebraten
Dill-Kapern Remoulade, Rote-Bete-Salat, Salzkartoffeln

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

VEGETARISCHES MENÜ
Linsen-Tabouleh mit Gazpachocreme

Melonenkaltschale

Auberginen-Moussaka

Passionsfruchtcreme mit Granatapfelsirup und Schokoladen Eis

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