



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