



MITTAGESSEN
Montag, 24. November 2025
Auf See

VORSPEISEN
Matjes-Salat mit Apfelcreme und Dill

Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

SALAT
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

SUPPEN
Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Mandarinen Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Rindersaftgulasch
Würstchen, Spiegelei, Gewürzgurke, Serviettenknödel

„Aus der Mannschaftsküche“
Maultaschen mit Schmorzwiebeln, Sauerkraut und Kartoffeln

DESSERTS
Marzipan-Erdnuss Kuchen mit Krokant-Karamellsahne

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Brie de France mit Eisbergsalat und Cumberland-Dressing

Kraftbrühe mit Brandteiggebäck

Gebratenes Meerhechtfilet
Riesling-Shrimpssauce, Gemüse-Allerlei, Reis

Schokoladen-Vanilleeisbecher mit Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Paprikasalat mit Roten Zwiebeln

Mandarinen Kaltschale

Kartoffel-Kürbiswaffel mit Basilikumquark und Tomatensalat

Marzipan-Erdnuss Kuchen mit Krokant-Karamellsahne

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