



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 Meerhechfilet
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 Meerhechfilet

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