



MITTAGESSEN
Sonntag, 28. Dezember 2025
Auf See

VORSPEISEN

Ananas-Mandel-Vanille Milch Shake

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

SALAT

Chinakohl mit Tomaten-Ingwer Vinaigrette

SUPPEN

Hühner-Pho Suppe

Maiscremesuppe mit Jerk-Popcorn

HAUPTGERICHTE

Paniertes Schollenfilet

mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

„Filipino Bistek Tagalog“

Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen, Gemüse und Calrose Knoblauch-Klebreis

Gefüllte Käse-Hackbällchen
in cremiger Paprikasauce mit Mischgemüse und Süßkartoffelpüree

DESSERTS

Stracciatella-Kokospudding mit Himbeeren

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnuss Biskuit, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

GEDECK

Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Wurst-Käsesalat mit gefülltem Ei

Hühner-Pho Suppe

Paniertes Schollenfilet
mit Küsten-Kartoffelsalat und Remouladensauce

Gemischtes Eis, Fruchtgrütze, Haselnuss Biskuit, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Ananas-Mandel-Vanille Milch Shake

Maiscremesuppe mit Jerk-Popcorn

Spinat-Ziegenkäse Cannelloni mit Artischocken Sauce

Stracciatella-Kokospudding mit Himbeeren

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