



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*