



MITTAGESSEN
Dienstag, 6. Januar 2026
Auf See

VORSPEISEN
Zitrusfrüchte mit Campari-Orange

Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

SALAT
Gemischter Salat mit Ananas-Honig dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Vanille-Preiselbeer Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Gegrilltes Pazifik Haiwels Filet
Currysauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

„Filipino Pork Adobo“
Schwein in Soja-Essigsauce mit Sesam-Karotten und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Paniertes Frikadelle mit Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln

DESSERTS
Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Erdbeereis, Bananensalat, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butte, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Frischkäseröllchen mit Erbsen und Ei

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gegrilltes Pazifik Haiwels Filet
Currysauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Ananas-Honig dressing

Vanille-Preiselbeer Kaltschale

„Pasta Quattro Formaggio“
Rigatoni mit 4 Käsesauce und Basilikumgemüse

Erdbeereis, Bananensalat, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
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