



## MITTAGESSEN

**Dienstag, 8. April 2025**  
**Erholung Auf See**

### VORSPEISEN

Gefüllte Weinblätter „Griechische Art“

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

### SALAT

Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

### SUPPEN

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Arabische Tabbouleh Suppe

### HAUPTGERICHTE

Grüner Fisch & Muscheleintopf mit Kartoffelbrot

Krosse Spanferkelkeule  
Weizenbiersauce, Sauerkraut, Dauphine Kartoffelplätzchen

### „Aus der Mannschaftsküche“

Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Curry-Ketchup, Pickles  
und Salzstangerl

### DESSERTS

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Kaffeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Käsecreme, Puszta-Aufstrich, Brotauswahl

## UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Krosse Spanferkelkeule  
Weizenbiersauce, Sauerkraut, Dauphine Kartoffelplätzchen

Kaffeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

## VEGETARISCHES MENÜ

Gefüllte Weinblätter „Griechische Art“

Arabische Tabbouleh Suppe

Kimchi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

## WEINEMPFEHLUNG

**2023 Riesling „Volratz“**  
Schloss Vollrads  
Rheingau, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

**2023 Spätburgunder Rosé**  
Weingut Salwey  
Baden, Deutschland, trocken  
**0,25 l • € 6,50**