



MITTAGESSEN

Montag, 26. Mai 2025
Erholung Auf See

VORSPEISEN

Meeresfrüchte-Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Zungenwurst-Tatar mit Meerrettich und Roggenbrot

SALAT

Weisser Bohnensalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schöberl

Mango Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Soja-Seelachsfilet
Orangen-Pfeffersauce, asiatischer Bratreis

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Spaghetti Bolognese mit Balsamico-Gemüse und Grana Padano

DESSERTS

Weisser Schokoladen-Brownie mit Marille

Erdbeereis & Melonen

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Wrap mit Tomaten-Tzatziki

Kraftbrühe mit Schöberl

Hühnerfrikassee
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Weisser Schokoladen-Brownie mit Marille

VEGETARISCHES MENÜ

Weisser Bohnensalat

Mango Kaltschale

Brokkoli-Marsala mit gegrillter Banane und Basmatireis

Erdbeereis & Melonen

WEINEMPFEHLUNG

2022 SCALLOP, Riesling,
Müller Thurgau
Weingut Neptun
Baden, Deutschland, trocken
0,25 l • € 5,50

2019 Cuvée, Zeitlos Barbara
Wussow
Weingut Paul, Niederösterreich,
trocken
0,25 l • € 6,50