



## MITTAGESSEN

**Mittwoch, 3. September 2025**  
**Auf See**

### VORSPEISEN

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Schinken-Farfalle Nudelsalat mit Ei

### SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

### SUPPEN

Kraftbrühe „Millefanti“

Graupensuppe mit Ingwer

### HAUPTGERICHTE

Im Ofen gebackener Viktoriabarsch  
Avocado-Mango-Salsa, Pak Choy, Gelber Linsenbratling

Hühnerfrikassee  
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

„Aus der Mannschaftsküche“  
Kohlroulade mit Kümmelsauce, Bauchspeck und Kartoffelpüree

### DESSERTS

Stachelbeer-Schmandkuchen

Bananensplit

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Grüne-Oliven-Tapenade, Sambal-Frischkäse, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Rollmops-Tatar mit Vollkornbrot

Kraftbrühe „Millefanti“

Hühnerfrikassee  
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis

Stachelbeer-Schmandkuchen

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Graupensuppe mit Ingwer

Gebackener Blumenkohl  
mit Salbei-Frischkäse-Sauce und Kürbiskern-Aioli

Bananensplit

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2023 Grüner Veltliner

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

#### 2019 Cuvée

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