



## MITTAGESSEN

**Samstag, 22. November 2025**

**Auf See**

### VORSPEISEN

Apfel-Birnen-Cocktail mit Zimt-Sabayon

Limburger-Zwieback Stulle  
mit Radieschensalat und Kartoffeldressing

### SALAT

Gemischter Salat mit französischem Dressing

### SUPPEN

Nudelsuppe mit Gemüse

Orientalische Kichererbsensuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebackenes Fischfilet & Meeresfrüchte  
mit Zucchini-Knoblauch-Dip, Grilltomate und Kräuterbrot

Gekochte Rinderbrust  
Meerrettichsauce, Spinat, Kürbisstampf

Gefüllter Hackbraten

Rotwein-Zwiebel-Sauce, Erbsen, Karotten, Kartoffelpüree

### DESSERTS

Himbeer-Tiramisu in Glas mit Granatapfelsauce  
Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Crackern



PHOENIX REISEN

## GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Senf-Honig-Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Limburger-Zwieback-Stulle  
mit Radieschensalat und Kartoffeldressing

Nudelsuppe mit Gemüse

Gekochte Rinderbrust  
Meerrettichsauce, Spinat, Kürbisstampf

Himbeer-Tiramisu in Glas mit Granatapfelsauce

### VEGETARISCHES MENÜ

Apfel-Birnen-Cocktail mit Zimt-Sabayon

Orientalische Kichererbsensuppe

Käse-Tortellini „Alfredo“

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

### 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**

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.