



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



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.