



MITTAGESSEN

Sonntag, 11. Januar 2026
Erholung auf See

VORSPEISEN

Grapefruit mit Passionsfrucht-Topfen Creme

Thunfisch-Quinoa Wrap mit Avocado Dip

SALAT

Spanischer Pipirrana Salat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Spätzle

Andalusische Knoblauchsuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, grüner Spargel, Sushi Reisplätzchen

Gefüllter Hackbraten

mit Röstzwiebelsauce, Gemüseallerlei und Kartoffelpüree

„Aus der Mannschaftsküche“

BBQ-Schweinerippchen, Mais-Paprika Gemüse, Ranch Salat, Wedges

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

Bananeneis, Fruchtsalat, Nougatsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Grapefruit mit Passionsfrucht-Topfen Creme

Kraftbrühe mit Farce-Spätzle

Gebratener Butterfisch

Gewürz-Buttersauce, grüner Spargel, Sushi Reisplätzchen

Nanaimo-Schnitte mit roten Johannisbeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Spanischer Pipirrana Salat

Andalusische Knoblauchsuppe

„Pasta Quattro Formaggi“

Rigatoni mit Vier-Käse-Sauce und Basilikum-Gemüse

Bananeneis, Fruchtsalat, Nougatsauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul, Niederösterreich

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow, trocken

Weingut Paul, Niederösterreich

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.