



## 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.