



MITTAGESSEN
Samstag, 21. März 2026
Naha / Japan

VORSPEISEN
Cassis-Orangen Smoothie

Calamari-Mango Ceviche mit Couscous

SALAT
Gemischter Salat mit Olivendressing

SUPPEN
Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Wildcremesuppe mit Linsen

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Meerbrassenfilet
Rote Rüben-Kapern Sauce, Estragon-Karotten, gelber Reis

Ochschulter „Madagascar“
Pfefferrahmsauce, Mischgemüse, Kartoffel Muffin

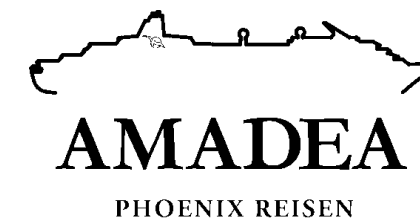
„Jackson´s Fusilli Pasta“
Hackfleisch in Kräutersauce mit Shiitake Pilzen, Tomaten und Parmesan

DESSERTS
Eierlikör Nanaimo Schnitte mit Walnusseis

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Muhammara Creme, Asia Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Calamari-Mango Ceviche mit Couscous

Wildcremesuppe mit Linsen

Ochschulter „Madagascar“
Pfefferrahmsauce, Mischgemüse, Kartoffel Muffin

Eierlikör Nanaimo Schnitte mit Walnusseis

VEGETARISCHES MENÜ
Cassis-Orangen Smoothie

Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Dinkelflocken-Bratling, Sambal-Karotten, Petersilien Schmand

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc
Weingut Herxheim / am Berg
0,25l 6,50 €

2019 Cuvée „Zeitlos“
Weingut Paul/Österreich
0,25l 6,50 €