



MITTAGESSEN
Dienstag, 31. März 2026
Manila / Philippinen

VORSPEISEN
Mandarinen-Kiwi Cocktail

Gebackene Tintenfischringe mit Sambal Oelek Dip

SALAT
Blattsalate mit Tomaten, Provolone und Italo Pesto Dressing

SUPPEN
Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

Petersiliensuppe mit Croutons

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Haiwelsfilet
Zitronengrassauce, Brokkoli, Sweet Chili Kartoffeln

“Filipino Pork Adobo”
Geschmorter Schweinenacken in Soja-Essig Sauce
mit Blätterkohl und Knoblauchreis

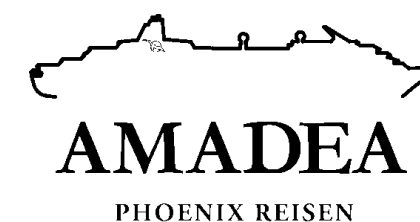
“Aus der Mannschaftsküche”
Frikadelle mit Kartoffelkruste, Bratensauce und Speckgemüse

DESSERTS
„Buko Pandan“
Gekühltes Pandan Gelee in Kokosnuss Smoothie

Stracciatella Eis “Cherry Jubilee”

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Estragon Butter, Pomodoro Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Sambal Oelek Dip

Hühnersuppe mit Gemüse und Eierflocken

“Filipino Pork Adobo”
Geschmorter Schweinenacken in Soja-Essig Sauce
mit Blätterkohl und Knoblauchreis

„Buko Pandan“
Gekühltes Pandan Gelee in Kokosnuss Smoothie

VEGETARISCHES MENÜ
Mandarinen-Kiwi Cocktail

Petersiliensuppe mit Croutons

Kartoffelwaffel mit Kräuterfrischkäse und Paprikasalat

Stracciatella Eis “Cherry Jubilee”

WEINEMPFEHLUNG

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

2021 Spätburgunder Rose
Weingut Salwey
Baden / Deutschland
0,25l 6,50 €