



MITTAGESSEN
Mittwoch, 25. März 2026
Port Mathurin / Mauritius

VORSPEISEN
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Salami-Käse Salat mit Grissini

SALAT
Koreanischer-Gurkensalat mit Kim Chi Dressing

SUPPEN
Fischsuppe mit Safran & Orange

Möhrrchen-Romanescosuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Steinbeisserfilet
Curry-Ananassauce, Orangen-Gemüse, Klebreis

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

„Penne Pasta Alfredo“
Putenbruststreifen, Röstgemüse, Parmesan-Ricottasauce

DESSERTS
Gebackene Dattel-Grießschnitte mit Honig-Sirup

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Honigmelone mit Grenadine-Quark

Fischsuppe mit Safran & Orange

Gegrilltes Nackensteak
Kräuterbutter, pikantes Paprika Letscho, Pommes

Gebackene Dattel-Grießschnitte mit Honig-Sirup

VEGETARISCHES MENÜ
Koreanischer-Gurkensalat mit Kim Chi Dressing

Möhrrchen-Romanescosuppe

Bulgur Bowl mit Sesam-Gemüse, Bohnen und Kichererbsen

Gemischtes Eis, Fruchtsauce, Kekse, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Covila Crianza
Tempranillo Rioja
Garnacha / Spanien
0,25 l 6,50 €

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*