



ABENDESSEN
Freitag, 27. März 2026
Port Louis / Mauritius

VORSPEISEN
Surimi-Cornflakes Sticks
mit Kraut-Wakame Salat und Soja-Remoulade

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Rote-Bete-Orangen-Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Vindaye Fisch Combo
Zitronen-Kurkuma Sauce, Avocado Salsa, Gewürz-Couscous

Wildkräuter-Ochsenbacke
Calvadossauce, Ratatouille, Kartoffelpfannkuchen

“Pasta di Foresta”
Penne mit Jungschweinsugo, Rosenkohl, Aprikosen und Ziegenkäse

DESSERTS
Papaya-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Manchego, St. Maure, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Vindaye Fisch Combo
Zitronen-Kurkuma Sauce, Avocado Salsa, Gewürz-Couscous

Papaya-Frühlingsrolle mit Sesam-Panna Cotta

AUS DER KALTEN KÜCHE
Schwarzwälder Schinken mit Sauergemüse und Griebenschmalzbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Rote-Bete-Orangen-Salat

Tomatencremesuppe

Chinakohl-Gemüsetaschen, Pflaumensauce, Glasnudeln

Gemischtes Eis, Blaubeer-Cassisgrütze, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Rings Riesling, Qba
Weingut Rings GbR
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,90 €

2022 Ursprung Q.b.A. trocken
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75l 27,30 €

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