



ABENDESSEN
Samstag, 28. März 2026
Port Louis / Mauritius

VORSPEISEN

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

SALAT

„Salade Marocaine“
Tomaten, Gurken, Koriander, Zitronen-Oliven Vinaigrette

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Polenta-Gemüsecremesuppe

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak
Zitronengras Sauce, Bambus-Sprossen Gemüse, Bratnudeln

Gebratene Entenbrust
Granatapfel Reduktion, gerösteter Grünkohl, Kartoffel-Nusskrokette

Kokos-Kaninchen Curry
mit Tomaten, Banane und Knoblauchreis

DESSERTS

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

Mocha Latte Eiskaffee mit Baileys

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Baguette



GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Blutwurst-Flammkuchen mit lila Cole Slaw Salat

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Gebratene Entenbrust
Granatapfel Reduktion, gerösteter Grünkohl, Kartoffel-Nusskrokette

Churros-Ring mit Rum-Rosineneis und Nougat

AUS DER KALTEN KÜCHE

Wurstsalat und Obatzda mit ofenfrischer Brezel

VEGETARISCHES MENÜ

Wassermelone mit Hirtenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen

Polenta-Gemüsecremesuppe

Zucchini-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Mocha Latte Eiskaffee mit Baileys

WEINEMPFEHLUNG

2022 Elsässer Riesling
Mis en Bouteille PAR F.E. Trimbach
Elsass / Frankreich
0,75 l 30,50 €

2021 Amarone Della Valpolicella
Corte Giara / Weingut Allegrini
La Groletta / Italien
0,75 l 39,00 €

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