



MITTAGESSEN
Samstag, 28. März 2026
Port Louis / Mauritius

VORSPEISEN
Grüner Smoothie mit Flohsamenschalen

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Kalte Erbsensuppe mit Minze und Joghurt

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d’ Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Gebratene Kalbsnierchen
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS
Key Lime Pie mit Keksboden

Kahlúa-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Knoblauchbutter, Senf-Honig Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHFEIN EMPFIEHLT
Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsnierchen
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Kahlúa-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

Kalte Erbsensuppe mit Minze und Joghurt

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuter dip

Key Lime Pie mit Keksboden

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €

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