



ABENDESSEN

Sonntag, 29. März 2026

Port Louis / Mauritius

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, Oliven Taboulé

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara “French Style”
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Birneneiscreme

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Bergkäse, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Raz el Hanout Hummus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Birneneiscreme

HAUSMANNSKOST

Gulasch Suppentopf mit Semmelknödel

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Trockenobst und Arabic-Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Tofu-Käse Schnitzel, Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Cappuccino Mousse mit Brombeeren

WEINEMPFEHLUNG

2025 TAKA MAK Aquarel, Halbtrocken

Blanc de Litchi / Litschi-Wein

Mauritius-Wein

0,75l 30,00 €

2022 Shiraz & Cabernet Sauvignon

Weingut Kaapzicht Estate

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l 28,40 €

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