



**MITTAGESSEN**  
**Sonntag, 29. März 2026**  
**Port Louis / Mauritius**

**VORSPEISEN**  
Spinat-Crêpes Röllchen mit Rohschinken  
  
Mango-Surimi Tatar mit Birne

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe „Mille Fanti“  
  
Erdbeer-Zitronen Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Barsch aus dem Ofen  
Weinsauce, grünes Bohnen-Püree, Granatapfel, Kartoffeln  
  
Hühnerfrikassee  
Pilze, Karotten, Spargel, Zuckererbsen, Reis  
  
Schweinerippchen in Aprikosen-Honig Sauce  
mit Maiskolben, Backkartoffel und Chili-Limetten Schmand

**DESSERTS**  
Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis  
  
Vanilleeis, Bananen in Karamell, Schoko Sauce, Mandeln  
  
Frisch geschnittenes Obst  
  
Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Spinat-Crêpes Röllchen mit Rohschinken

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Schweinerippchen in Aprikosen-Honig Sauce  
mit Maiskolben, Backkartoffel und Chili-Limetten Schmand

Blätterteig-Cremepastetchen mit Pistazieneis

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Gemischter Salat mit Chimichurri Dressing

Erdbeer-Zitronen Kaltschale

Tortellini Primavera mit Kräutern und Parmesan

Vanilleeis, Bananen in Karamell, Schoko Sauce, Mandeln

**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  
könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserer Küchenchefin*