



ABENDESSEN
Montag, 30. März 2026
Le Port / La Reunion

VORSPEISEN
Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Avocado mit Zitronen Kapern

SALAT
Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Pazifik Barschfilet
Ananas-Sambalsauce, Pok Choy, Sesam-Calrose Reis

Schweinefilet am Stück gebraten
Weißwein-Thymian Jus, Rosenkohl, Selleriepüree

Lamm Tajine
Erdgemüse, Dörrpflaumen, Mandeln, Kurkuma-Reis

DESSERTS
Salted Caramel Brownie mit Fruchtsauce

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK
Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Vitello Avocado mit Zitronen Kapern

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Lamm Tajine
Erdgemüse, Dörrpflaumen, Mandeln, Kurkuma-Reis

Salted Caramel Brownie mit Fruchtsauce

HAUSMANNSKOST
Toast Hawaii mit 1000 Insel Salat

VEGETARISCHES MENÜ
Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Indisches Gemüsecurry
Papadums, Mango Chutney, Basmatireis

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Chardonnay “Gran Vina Sol”
Weingut Miguel Torres Penedes
Katalonien / Spanien
0,75l 26,30 €

2020 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 44,10 €

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