



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 1. April 2026**  
**Port d'Ehoala / Madagaskar**

**VORSPEISEN**

Fruchtiger Cocktail mit Beeren und Limette

Scharfer Thai Hühnchen-Glasnudelsalat

**SALAT**

Gemischter Salat mit Balsamico Vinaigrette

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Wassermelonen Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**

„Mchuzi wa Samaki“

Fischcurry mit Kokos, Gemüse und Knoblauch-Crostini

Krosse Spanferkelkeule

Insel-Gewürzbutter, Madagaskar Chakalaka, Couscous

„Pasta de Pepe“

Farfalle mit Chorizo-Chili con Carne und Schafskäse Dip

**DESSERTS**

Sunshine Maracuja-Honig Cheesecake

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Oliven Tapenade, Sambal Frischkäse, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Scharfer Thai Hühnchen-Glasnudelsalat

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

„Mchuzi wa Samaki“

Fischcurry mit Kokos, Gemüse und Knoblauch-Crostini

Sunshine Maracuja-Honig Cheesecake

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Balsamico Vinaigrette

Wassermelonen Kaltschale

Flohsamen-Gemüsemuffins mit Spinatsauce und Tomaten

Vanilleeis, Schokosauce, Kokosmakronen, Sahne

**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*