



ABENDESSEN
Samstag, 4. April 2026
Durban / Südafrika

VORSPEISEN
Litschi-Vanille Smoothie

Geflämmter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

SALAT
Kidney Bohnen Salat mit Kräuter Vinaigrette

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE
Atlantik Kabeljaufilet
Weißwein-Holundersauce, Balsamico-Feigen, Selleriestampf

„Putenbrust-Parmesan“
Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Penne Pasta

„Bobotie“
Hackfleischauflauf mit Curry, Rosinen, Eierkruste und Kurkuma Reis

DESSERTS
Apfel Tarte Tatin mit Zimt-Vanillecreme
Pistazieneis, Pfirsich, Blue Curacao, Schlagsahne
Frisch geschnittenes Obst
Geschmolzener Limburger mit Zwieback und Blaubeeren



GEDECK
Butter, Sesam-Soja Dip, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Geflämmter Butterfisch mit Gurkensalsa und Nori

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Kabeljaufilet
Weißwein-Holundersauce, Balsamico-Feigen, Selleriestampf

Pistazieneis, Pfirsich, Blue Curacao, Schlagsahne

HAUSMANNSKOST
Bauernomelett mit gemischtem Salat und Petersiliencreme

VEGETARISCHES MENÜ
Kidney Bohnen Salat mit Kräuter Vinaigrette

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Brioche-Linsen Burger mit Essig-Zwiebeln, Curry Dip und Pommes

Apfel Tarte Tatin mit Zimt-Vanillecreme

WEINEMPFEHLUNG

2022 Fernweh Riesling
Riesling Qba / Remstallkellerei
Herxheim / Deutschland
0,75l 26,30 €

2022 Fernweh Pinot Noir Q.b.A
Winzergenossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,75l 25,20 €

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