



MITTAGESSEN
Sonntag, 5. April 2026
East London / Südafrika

VORSPEISEN
Weintrauben-Cocktail

Prosciutto-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

SALAT
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN
China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Kakao-Bananen Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Calamari & Meeresfrüchte Fritto Misto
Sauce Rouille, Radicchio-Orangen Salat

Gebrautes Schweinenacken Steak
Salsa Verde, Knoblauchbohnen, Ofen-Quetschkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“
Käsekrainer mit Küsten-Kartoffelsalat, Curry-Ketchup, Pickles
und Salzstangerl

DESSERTS
Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



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

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Prosciutto-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Gebrautes Schweinenacken Steak
Salsa Verde, Knoblauchbohnen, Ofen-Quetschkartoffeln

Birne Helene

VEGETARISCHES MENÜ
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Kakao-Bananen Kaltschale

Kim Chi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

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*