



ABENDESSEN
Mittwoch, 8. April 2026
Kapstadt / Südafrika

VORSPEISEN
Bananen-Kiwi Cocktail

Blutwurst-Frühlingsrolle mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT
Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN
Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Kingklip Filet
Afrikanische Pickles, Ofengemüse, Maiscreme

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Cornflakes-Käse Putenrolle
Grüner Pfeffer Dip, Schmor-Tomaten, Kartoffelspalten

DESSERTS
Schokocrepe mit Mango Mousse und Brombeeren

Mohntörtchen mit Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d`Auvergne, Lingot d`Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK
Butter, Chimichurri Dip, Dill-Limonen Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Blutwurst-Frühlingsrolle mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Trockenobst-Schweinerücken
Honigsauce, Sherry-Sauerkraut, Schupfnudeln

Schokocrepe mit Mango Mousse und Brombeeren

HAUSMANNSKOST
Würstchen mit Specklinsen, Spätzle und Krautsalat

VEGETARISCHES MENÜ
Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“
Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2025 TAKA MAKÄ Aquarel, Halbtrocken
Blanc de Litchi / Litschi-Wein
Mauritius-Wein
0,75l 30,00 €

2024 KWV ROSE WEIN Shiraz/Syrah
Weingut KWV
Südafrika / Western Cape
0,75l 24,00 €

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