



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 8. April 2026**  
**Kapstadt / Südafrika**

**VORSPEISEN**

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Wurstsalat mit Laugen-Grisini

**SALAT**

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

**SUPPEN**

Asiatische Hühnersuppe

Joghurtsuppe mit Ei

**HAUPTGERICHTE**

Ananas-Fisch-Meeresfrüchte Curry  
mit Weißkohl, Rosinen-Basmatireis und Krabbenchips

Spanferkelrollbraten  
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

“Tallarines Verdes”  
Spaghetti mit Spinat-Käsesauce, Hähnchen und Frischkäse

**DESSERTS**

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Walnuss Muffin mit Vanillesauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Asiatische Hühnersuppe

Spanferkelrollbraten  
Champignonsauce, Karotten-Lauchgemüse, Kartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

**VEGETARISCHES MENÜ**

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

Joghurtsuppe mit Ei

Tikka Masala-Auberginen mit indischem Paneer und Linsenchips

Walnuss Muffin mit Vanillesauce

**WEINEMPFEHLUNG**

Grüner Veltliner Zeitlos  
Barbara Wussow  
Niederösterreich / Österreich  
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos  
Barbara Wussow  
Niederösterreich / Österreich  
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*