



MITTAGESSEN
Donnerstag, 9. April 2026
Kapstadt / Südafrika

VORSPEISEN

Früchte Smoothie „Tropicana“

Knusper Pancetta mit Frucht Chutney & Mozzarella

SALAT

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Einlage

Orangen-Ingwer Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet

Ei in Dill-Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Geröstete Kalbsleberstreifen

Balsamico-Rotweinsauce, Salbeigemüse, Polentacreme

„Aus der Mannschaftsküche“

Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste, Bratensauce und Rosenkohl

DESSERTS

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Liptauer Aufstrich, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Knusper Pancetta mit Frucht Chutney & Mozzarella

Kraftbrühe mit Einlage

Gedämpftes Saithe Filet

Ei in Dill-Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Nougatmousse-Kuchen mit Blaubeeren

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

Orangen-Ingwer Kaltschale

Käse-Tortellini Gratin, Schmortomaten, Mozzarella Nuggets

Gemischtes Eis, Stachelbeergrütze, Schlagsahne

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