



ABENDESSEN

Montag, 20. April 2026
Praia / Santiago / Kapverden

VORSPEISEN

Shrimp-Knusperrolle mit Hoisin-Sprossen

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

HAUPTGERICHTE

Seelachs mit Sambalkruste
Sternanissauce, Chinakohl, Calrose Reis

Geschmorte Lammhüfte
Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Polentaschnitte

Poulardenbrust
Gorgonzolasauce, Italo-Gemüse, Gnocchi

DESSERTS

Kaluha Mousse mit Espressois und Aprikose

Ananas-Kokos Meringue mit Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimp-Knusperrolle mit Hoisin-Sprossen

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Geschmorte Lammhüfte
Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Polentaschnitte

Kaluha Mousse mit Espressois und Aprikose

AUS DER KALTEN KÜCHE

Zwiebel-Mettbrötchen mit Senf-Eigelbcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Kartoffelsuppe mit Majoransahne

Laugen-Süßkartoffel Burger
Preiselbeercreme, Zwiebel Ceviche, Walnuss Dip

Ananas-Kokos Meringue mit Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2025 Chenin Blanc, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75l 24,00 €

2024 Kaleidoscope, trocken
Weingut Kaapzicht
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 24,00 €

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