



MITTAGESSEN
Montag, 20. April 2026
Praia / Santiago / Kapverden

VORSPEISEN
Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blu

SALAT
Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN
Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Spinat-Kokos Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Kartoffelstampf

Maccaroni mit Chimichurri-Geflügelsugo und Grillgemüse

„Kap Verden-Cachupa“
Bohnen-Gemüse Eintopf mit geschmorter Rinderbrust,
Kartoffeln und Spiegelei

DESSERTS
Mohnstreuselkuchen mit tropischen Früchten

Vanilleeis mit Stachelbeeren

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blu

Spinat-Kokos Kaltschale

Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grüne Bohnen, Kartoffelstampf

Mohnstreuselkuchen mit tropischen Früchten

VEGETARISCHES MENÜ
Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Gebackener Camembert
Pikanter Karotten-Ananassalat, Mango-Preiselbeer Chutney

Vanilleeis mit Stachelbeeren

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*