



ABENDESSEN
Dienstag, 21. April 2026
Mindelo / São Vicente / Kapverden

VORSPEISEN
Litschi-Vanille Smoothie

Geflämmtter Butterfisch mit Limonensauce und Nori

SALAT
Chinakohl mit tropischen Früchten und Süßkartoffel Dressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE
Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, neue Kartoffeln

Putenbrust-Feta Käse Rolle
Mittelmeer-Kräutersauce, Ratatouille, Griesplätzchen

Linguine “Mare e Terra”
Tomatencremesauce, Meeresfrüchte, Chorizo, Kräutergemüse

DESSERTS
Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

Pfirsich-Mascarponecreme

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Johannisbeeren, Baguette



GEDECK
Butter, Curry Butter, Florentina Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Geflämmtter Butterfisch mit Limonensauce und Nori

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Atlantik Meerzungenfilet
Sauce Hollandaise, Spargel, neue Kartoffeln

Pfirsich-Mascarponecreme

MARIE’S FLAMMKUCHEN
Schmor-Feigen, Camembert, Pinienkerne, Traubenkern Essig

VEGETARISCHES MENÜ
Chinakohl mit tropischen Früchten und Süßkartoffel Dressing

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Arroz con Palmito
Überbackener Reis-Palmherz Auflauf mit Mojo-Rojo

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

WEINEMPFEHLUNG

2022 Scallop Qba trocken
Müller-Thurgau x (meets) Riesling
Baden / Deutschland
0,75l 16,50 €

2022 Palinur Rosé, trocken
Spätburgunder
Baden / Deutschland
0,75l 16,50 €

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