



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

VORSPEISEN
Tomaten Bruschetta mit Ciabatta

Honigmelone mit Serrano-Schinken und Grissini

SALAT
Graupen-Karottensalat mit Granatapfel Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Grüne Gazpacho

HAUPTGERICHTE
Gebratener Schellfisch
Martini Bianco Sauce, Gemüse-Nudeln

Zitronen-Hähnchen Nuggets
Tonkatsusauce, Asia Sprossen-Gemüsesalat

„Aus der Mannschaftsküche“
Saure Kalbsnierchen mit Kräutermöhrrchen und Erbsenreis

DESSERT
Quark Crème mit Kirschen und Streuseln

Tropische Grütze, Malagaeis, Schokoladen Sauce

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Honigmelone mit Serrano-Schinken und Grissini

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Zitronen-Hähnchen Nuggets
Tonkatsusauce, Asia Sprossen-Gemüsesalat

Quark Crème mit Kirschen und Streuseln

VEGETARISCHES MENÜ
Graupen-Karottensalat mit Granatapfel Dressing

Grüne Gazpacho

Gemüse-Waffel mit Biryani Sauce und Bulgur

Tropische Grütze, Malagaeis, Schokoladen Sauce

WEINEMPFEHLUNG			
2025 Sauvignon Blanc, trocken Weingut Kaapzicht Stellenbosch / Südafrika	2025 Rosé Pinotage, trocken Weingut Kaapzicht Stellenbosch / Südafrika		
	0,25 l	8,00 €	0,25 l 8,00 €

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