



MITTAGESSEN

Samstag, 21. März 2026
Iquique / Chile

VORSPEISEN

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Pico de Gallo

SALAT

Blattsalate mit Couscous und Ananas

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Mandarinen-Agavensirup Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Rieslingsauce, Butterkarotten, Kräuterreis

Krustenbraten

Honig-Biersauce, Kümmelkohl, Semmelknödel

Tagliatelle „Albóndigas“

Tomaten-Kräutersauce, Röstgemüse, Fleischbällchen

DESSERTS

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Miso Butter, Arrabbiata Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Miesmuschel „Fritto Misto“ mit Pico de Gallo

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Krustenbraten

Honig-Biersauce, Kümmelkohl, Semmelknödel

Brombeergrütze mit Vanille-Chantilly

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit mit Joghurt und Ahornsirup

Mandarinen-Agavensirup Kaltschale

Couscous Bratling

mit Arabic-Salat und Minz- Crème Fraîche

Stracciatella Eis, Asbach Uralt-Rosinen, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzer-genossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.