



ABENDESSEN

Montag, 23. März 2026

Puerto General / San Martin / Paracas / Peru

VORSPEISEN

Fischstäbchen mit Kürbiskern Remoulade

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

SALAT

Tomatensalat „Caprese“

SUPPEN

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Cremige Karotten-Ingwersuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kingklip Filet

Petersiliensauce, Ofengemüse, griechischer Reis

Aji Amarillo-Knoblauch-Schweinerücken

Limetten-Mojo Sauce, Zucchini, Grießkrapfen

Cornflakes-Käse Putenrolle

Grüner Pfeffer Dip, Pico de Gallo Salat, Kartoffelspalten

DESSERTS

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Basilikumcreme, Apfel-Zwiebel Schmalz, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Blutwurst-Toast mit Apfel-Ahornsirup Chutney

Kraftbrühe mit Schinkenbiskuit

Aji Amarillo-Knoblauch-Schweinerücken

Limetten-Mojo Sauce, Zucchini, Grießkrapfen

Mini Quark-Pfannkuchen mit Gewürzpflaumen und Schokoladeneis

HAUSMANNSKOST

Heringsleckerbissen mit Petersilienkartoffeln und Quark

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat „Caprese“

Cremige Karotten-Ingwersuppe

Linguini „Pad Thai“

Karotten, Paprika, Chili, Frühlingszwiebel, Koriander, Erdnüsse

Mohntörtchen mit Mango und Salted Karamell

WEINEMPFEHLUNG

2022 St. Andreasberg Riesling

Schloss Ortenberg

Baden / Deutschland

0,75 l 37,80 €

2022 Black Print

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €

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