



MITTAGESSEN

Montag, 23. März 2026

Puerto General / San Martin / Paracas / Peru

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Weißwurstsalat mit Butterbrezel

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Bambus und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

Tomaten Kaltschale mit Räuchermakrele

Pikante Weiße Bohnensuppe

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerbrasse

Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

„Seco de Carne“

Peruanischer Bier-Rindfleischetopf mit gegrillter Banane, grünen Bohnen und Schmorkartoffeln

„Tallarines Verdes“

Spaghetti in cremiger grüner Sauce mit Hühnerleber, Walnuss-Pesto und Parmesan

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Vanilleeis, Gewürzpfirsich, Kokossauce, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, grüne Oliven Pesto, Rote Weinfeigen Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Weißwurstsalat mit Butterbrezel

Tomaten Kaltschale mit Räuchermakrele

„Seco de Carne“

Peruanischer Bier-Rindfleischetopf mit gegrillter Banane, grünen Bohnen und Schmorkartoffeln

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Pikante Weiße Bohnensuppe

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Vanilleeis, Gewürzpfirsich, Kokossauce, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft 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.