



MITTAGESSEN

Mittwoch, 25. März 2026

Callao / Peru

VORSPEISEN

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Chorizo Crostini mit Rotwein-Feigen

SALAT

Gemischter Salat mit Estragondressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Melonen-Curry Kaltschale mit Kokosflocken

HAUPTGERICHTE

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

„Adobo Arequipeño“

Schweinefleischragout mit gegrillten Paprikaschoten
und Klebreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Leberkäs mit Senf, Spiegelei, Rahmkohlrabi und Bratkartoffeln

DESSERTS

Nanaimo-Schnitte mit Beerenkompott

Apfelstreusel mit Honig-Joghurt Eis

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Soja-Wasabi Creme, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Chorizo Crostini mit Rotwein-Feigen

Kraftbrühe mit Farce-Nockerl

Gebratener Butterfisch

Gewürzsauce, Chili-Gemüse, Couscous-Sommerrolle

Nanaimo-Schnitte mit Beerenkompott

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Estragondressing

Melonen-Curry Kaltschale mit Kokosflocken

„Papa a la Huancaína“

Kartoffeln in pikanter Käsesauce mit Ei und Oliven

Apfelstreusel mit Honig-Joghurt Eis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Covila Crianza

Tempranillo

Rioja, Spanien, trocken

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.