



MITTAGESSEN

Samstag, 28. März 2026
Guayaquil / Ecuador

VORSPEISEN

Apfel-Sternanis Smoothie

Red Snapper Aguachile mit roten Zwiebeln und Gurken

SALAT

Lollo Rosso-Orangensalat

SUPPEN

Zitronengras-Nudelsuppe

Soljanka mit saurer Sahne

HAUPTGERICHTE

Gefülltes Flunderröllchen

Pernodsauce, Buttergemüse, provenzalischer Reis

Burgunder Rinderroulade

Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Geschmorte Kalbszunge

in Tomatensauce mit Steckrüben und Polenta Kuchen

DESSERTS

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

Eisbecher „After Eight“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellenbutter, Chili-Käse Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Red Snapper Aguachile mit roten Zwiebeln und Gurken

Soljanka mit saurer Sahne

Burgunder Rinderroulade

Wurzelgemüse, pochierte Birne, Petersilienspätzle

Kakao-Aprikosencreme mit Krokant-Cracker

VEGETARISCHES MENÜ

Tomatensalat mit Mini-Mozzarella

Zitronengras-Nudelsuppe

„Pasta Aglio e Olio“

Tagliatelle mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

Eisbecher „After Eight“

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.