



MITTAGESSEN

Montag, 30. März 2026
Esmeraldas / Ecuador

VORSPEISEN

Brombeer-Stracciatella Smoothie

Sülze mit Lauch und Kürbiskernöl

SALAT

Pikanter Paprika-Maissalat

SUPPEN

Panamericana Bohnensuppe mit Chorizo

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

Esmeraldas Fischfilet

Gewürzwunder Sauce, Limettengemüse, Pilaw-Reis

Puten-Dattelspieße im Speckmantel

Zitronen Aioli, Zucchini-Tomaten Ratatouille, Gnocchi

Schweinefleisch-Gyros

Tzatziki, mediterraner Bauernsalat, Fladenbrot, Pommes

DESSERTS

Schokoladenpudding mit Keks

Gemischtes Eis, Fruchtjoghurt, Kirschsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Sardellen-Knoblauchbutter, Sambal Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Sülze mit Lauch und Kürbiskernöl

Panamericana Bohnensuppe mit Chorizo

Esmeraldas Fischfilet

Gewürzwunder Sauce, Limettengemüse, Pilaw-Reis

Gemischtes Eis, Fruchtjoghurt, Kirschsauce, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Brombeer-Stracciatella Smoothie

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Buffalo Blumenkohl Wings, Latino Reis, Bang Bang Dip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2019 Cuvée

Zeitlos Barbara Wussow

Weingut Paul, Niederösterreich, 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.