



ABENDESSEN

Mittwoch, 1. April 2026
Fuerte Amador / Panama

VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato

SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE

„Sunshine Fish & Chips“

Pazifik Emperor Fischfilet in Kokos-Backteig mit Kohl-Karottensalat,
Mango-Chili Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet am Stück gebraten

Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

„Curry de Cordero“

Lammcurry mit Ananas Salsa, Kürbis und Kokosreis

DESSERTS

Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce und Bananeneis

Rote Grütze mit Vanillesahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Limburger, Dana Blu, Erdbeersauce, Vollkornbrot



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Brokkoli-Käse Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

„Curry de Cordero“

Lammcurry mit Ananas Salsa, Kürbis und Kokosreis

Schokoladenkuchen mit Fruchtsauce und Bananeneis

HAUSMANNSKOST

Schinken & Käsebrötchen mit Radieschensalat und gefülltem Ei

VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Gemüse Frühlingsrolle mit Eiernudeln und Soja-Erdnuss Sauce

Rote Grütze mit Vanillesahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC

Cantine San Silvestro

Piemont / Italien

0,75 l 27,30 €

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.