



ABENDESSEN

Donnerstag, 2. April 2026
Panamakanal Passage

VORSPEISEN

Grüne Papaya Fajitas mit Pico de Gallo

Meeresfrüchte-Brioche mit Karotten-Orangen Salat und Dip

SALAT

Caesar's Salad "Baja Panama"

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE

Gemischter Fisch vom Grill

Magic Dust Paprikasauce, Zucchini, Pfeffer Kartoffeln

Ente gut, alles gut ...

Pflaumensauce, Ananas-Kohl, gebackenes Bratreis Bällchen

„Slow Cooker Beef Stew“

Piri Piri-Rinderragout mit Gemüse und Grieß Muffin

DESSERTS

„Mamallena“

Brotpudding mit Kokos-Karamellsauce und Rum-Rosinen Eis

Eisbecher „Cherry Jubilee“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont-Évêque, Aprikosensenf, Walnussbrot



GEDECK

Butter, Basilikum Butter, Sauce Rouille, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Meeresfrüchte-Brioche mit Karotten-Orangen Salat und Dip

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Ente gut, alles gut ...

Pflaumensauce, Ananas-Kohl, gebackenes Bratreis Bällchen

Eisbecher „Cherry Jubilee“

HAUSMANNSKOST

Wiener Würstchen im Gulaschsaft mit Semmelknödel,
saurer Gurke und Salzstangerl

VEGETARISCHES MENÜ

Grüne Papaya Fajitas mit Pico de Gallo

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Gemüse Quesadilla mit Zwiebel-Ceviche und Bohnencreme

„Mamallena“

Brotpudding mit Kokos-Karamellsauce und Rum-Rosinen Eis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grüner Veltliner Nussberg

Weingut Wieninger

Wien / Österreich

0,75 l 41,00 €

2020 Tohuwabohu Cabernet Sauvignon

Weingut Markus Schneider

Rheinpfalz / Deutschland

0,75 l 41,00 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef oder Servicepersonal.