



## ABENDESSEN

**Freitag, 3. April 2026**  
**Bocas del Toro / Panama**

### VORSPEISEN

Überbackene Grünschalmuscheln „Dynamite“

Kalbszungen Carpaccio „Latino Art“

### SALAT

Couscous-Melonen-Gurkensalat

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Sojaflocken Quenelles

Brokkoli-Käse Cremesuppe mit Distelöl

### HAUPTGERICHTE

Gebrautes Buntbarschfilet

Estragon-Essig Sauce, Romanesco, rote Kartoffelkugeln

„Panamera Asado Mixed Grill“

Chimichurri Sauce, Ofen-Kräutergemüse, Jambalaya Reis

„Spaghetti Almôndegas“

mit gebackenen Hackbällchen und pikanter Tomaten-Gemüsesauce

### DESSERTS

Kataifi-Schokoladenkuchen mit Pistazieneis

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d´Auvergne, Taleggio, Grappa Rosinen, Kümmel-Baguette



## GEDECK

Butter, Raz el Hanout Hummus, Ziegenkäsecreme, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Überbackene Grünschalmuscheln „Dynamite“

Kraftbrühe mit Sojaflocken Quenelles

„Panamera Asado Mixed Grill“

Chimichurri Sauce, Ofen-Kräutergemüse, Jambalaya Reis

Kataifi-Schokoladenkuchen mit Pistazieneis

### KARFREITAGS GABELBISEN

Rollmops-Gemüse Aspik mit Keta Kaviar,

Radieschen Salat und Schwarzbrot

### VEGETARISCHES MENÜ

Couscous-Melonen-Gurkensalat

Brokkoli-Käse Cremesuppe mit Distelöl

Gebratene Eiernudeln mit Kroepoek, Tofu und Erdnüssen

Maracuja-Mascarpone Creme mit Crunch

### WEINEMPFEHLUNG

**2023 Steirisch Klassik Sauvignon Blanc**

Weingut Tement

Steiermark / Österreich

**0,75 l 34,70 €**

**2021 Bottelary Hills Estate Blend**

Weingut Kaapzicht

Stellenbosch / Südafrika

**0,75 l 28,40 €**

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