



MITTAGESSEN

Samstag, 4. April 2026
Puerto Limon / Costa Rica

VORSPEISEN

Sternfrucht Cocktail „Sunrise Twist“

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blue

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Erfrischende Birnen Kaltschale

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

HAUPTGERICHTE

Seehecht in Sesam-Eihülle
Surimi-Shrimps Sauce, Kokos-Blattspinat, Calrose Reis

Puten Cordon Bleu „Pure Caribe“
Cajun-Barbecue Dip, Mango Cole Slaw, Pommes frites

Geröstete Kalbsnierchen
Pommery Senfsauce, Estragongemüse, Kartoffel-Apfelstampf

DESSERTS

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

Joghurt-Honig Eis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Trüffelbutter, Artischocken-Käse Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Dana Blue

Rosenkohl-Schmandsuppe mit Salamibrösel

Seehecht in Sesam-Eihülle

Surimi-Shrimps Sauce, Kokos-Blattspinat, Calrose Reis

Mohnstreuselkuchen mit Vanillesauce

VEGETARISCHES MENÜ

Sternfrucht Cocktail „Sunrise Twist“

Erfrischende Birnen Kaltschale

Gebackener Camembert
Pikanter Karotten-Ananassalat, Mango-Preiselbeer Chutney

Joghurt-Honig Eis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2025 Concha y Toro Frontera

Malbec
Valle Central, Chile

0,25 l • € 6,90

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