



ABENDESSEN

Samstag, 4. April 2026
Puerto Limón / Costa Rica

VORSPEISEN

Leicht gebeiztes Forellenfilet
mit Meerrettichcreme und Apfel-Walnuss Salat

Beef Tatar „Worchestershire“

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Curry-Kartoffelsuppe mit Linsen

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Wolfsbarschfilet
Safran-Kräutersauce, Selleriepüree, Knoblauchkartoffeln

Waldpilz-Rehragout
Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Polentaschnitte

Jerk gewürzte Poulardenbrust
Tropische Salsa, gebackene Banane, kreolischer Reis

DESSERTS

Schokoladen-Brotpudding, Zimt-Karamell, Espresso Eis

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone, Dana Blue, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK

Butter, Knoblauch Hummus, Tikka-Creme Fraiche, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Leicht gebeiztes Forellenfilet
mit Meerrettichcreme und Apfel-Walnuss Salat

Tafelspitzkraftbrühe mit Backerbsen

Waldpilz-Rehragout

Glühwein-Pflaumen, Wurzelgemüse, Polentaschnitte

Schokoladen-Brotpudding, Zimt-Karamell, Espresso Eis

HAUSMANNSKOST

Hirschwurz-Flammkuchen mit Rotkohlsalat

VEGETARISCHES MENÜ

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

Curry-Kartoffelsuppe mit Linsen

Gemüse-Biryani mit Papadums und Minz-Crème Fraîche

Dinkelflocken-Stachelbeer Trifle

WEINEMPFEHLUNG

2023 Hullabaloo Cuvée
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland

0,75 l 33,60 €

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland

0,75 l 38,90 €

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