



ABENDESSEN

Sonntag, 5. April 2026
Puerto Limón / Costa Rica

VORSPEISEN

Exotischer Frucht Smoothie

Butterfisch Tataki mit Yuzu-Ponzu Dip und Nori-Reis

SALAT

Rote Bete Salat mit Meerrettich

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

„Sopa de Elote“

Maiscremesuppe mit Knoblauch, Ingwer und Chili

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Peterfischfilet

Choron Sauce, Spargel, Petersilienkartoffeln

„Putenbrust-Parmesan“

Überbackenes Käse-Schnitzel mit Pomodoro und Maccaroni

Schinkenbraten „Asado“

Chipotle Creme, Bohnenmousse, Gemüse Burrito

DESSERTS

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

Blutorangenmousse mit Litschi Sauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Ziegenkäsecreme, Spinat-Knoblauch Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Butterfisch Tataki mit Yuzu-Ponzu Dip und Nori-Reis

Rinderkraftbrühe mit Hackepeter-Klößchen

Gebratenes Peterfischfilet

Choron Sauce, Spargel, Petersilienkartoffeln

Blutorangenmousse mit Litschi Sauce

HAUSMANNSKOST

Schweizer Wurst-Käsesalat mit Bauernbrot

VEGETARISCHES MENÜ

Rote Bete Salat mit Meerrettich

„Sopa de Elote“

Maiscremesuppe mit Knoblauch, Ingwer und Chili

Gefüllte Zucchini Boote mit Tomatensauce und Quinoa-Gemüse

Apfelstrudel mit Zimtsauce und Apfeleis

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Salwey

Baden / Deutschland

0,75 l 27,90 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt

Weingut Stiegelmar

Burgenland / Österreich

0,75 l 26,30 €

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