



MITTAGESSEN

Sonntag, 5. April 2026
Puerto Limon / Costa Rica

VORSPEISEN

Kiwi-Cocktail mit Triple Sec

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

SALAT

Karottensalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

SUPPEN

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

Zitrusfrüchte Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Rotbarsch „Pura Vida“

Salsa Verde-Gemüse, Tostones Bananen Fritters, Latino Reis

„Sonntags Sauerbraten“

Pumpnickel-Rosinen Sauce, Rotkohl, Kartoffelkloß

Backendl Haxerl

mit Ei-Kapern Dip und Kartoffel-Gurkensalat

DESSERTS

Costa Rica Kokosflan mit Karamell

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Miso Butter, grüner Pfeffer Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Mini-Frühlingsrollen mit Asia-Salat

Kraftbrühe mit Kräuterschöberl

„Sonntags Sauerbraten“

Pumpnickel-Rosinen Sauce, Rotkohl, Kartoffelkloß

Costa Rica Kokosflan mit Karamell

VEGETARISCHES MENÜ

Karottensalat mit Granatapfel Dressing und Leinsamen Cracker

Zitrusfrüchte Kaltschale

Penne mit Linsen Bolognese, Röstgemüse und Parmesan

Tropische Grütze, Malagaeis, gebackene Streusel

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc

Finca Las Moras

San Juan, Argentinien

0,25 l • € 6,90

2025 Malbec

Qeirolo

Cañete, Ica, Peru

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.