



## ABENDESSEN

**Dienstag, 7. April 2026**  
**Roatan / Honduras**

### VORSPEISEN

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

„Pastelillos“

Geflügel Empanada mit Kürbiscreme und Apfel Chutney

### SALAT

Fenchel-Mandarinensalat mit Granola

### SUPPEN

Honduranische Rindfleischsuppe

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

### HAUPTGERICHTE

Gebatener Victoria Barsch  
Tomatensauce, Creole-Gemüsereis, Knoblauchbrot

Kalbs-Geschnetzeltes  
Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Rösti

„Rasta Pasta“

Linguine mit Jerk-Entenragout, Paprika und Ananas

### DESSERTS

Süße Serviettenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Pont Eveque, Pflaumensenf, Pinienkern-Ciabatta



## GEDECK

Butter, Sweet Chili Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Honduranische Rindfleischsuppe

Kalbs-Geschnetzeltes

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Rösti

Süße Serviettenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

### HAUSMANNSKOST

Panierter Leberkäse mit Rahmkohlrabi und Butterkartoffeln

### VEGETARISCHES MENÜ

Fenchel-Mandarinensalat mit Granola

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocado-Püree  
und Pimento-Sauce

Crema Catalana

### WEINEMPFEHLUNG

#### 2024 Chablis AC Brocard

Jean Marc Brocard

Burgund / Frankreich

**0,75 l 41,00 €**

#### 2022 Vet Rooi Olifant

Schneider / Steytler

Stellenbosch / Südafrika

**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.