



MITTAGESSEN

Dienstag, 7. April 2026
Roatan / Honduras

VORSPEISEN

Weintrauben-Cocktail

Pikante Calamari mit Tomaten-Reis Salat und Koriander Pesto

SALAT
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN
China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

Rote Bete Kaltschale mit Meerrettich

HAUPTGERICHTE
Bajan-Fischkroketten
Sriracha-Mayonnaise, Gurkensalat, Süßkartoffel

„Pierna de Cerdo Horneada“
Spanferkelkeule, Knoblauch-Pfeffer Sauce, Kartoffel-Mais Püree

„Aus der Mannschaftsküche“
Kalbsleber mit Speck-Zwiebel Sauce, Pilzen und Grießschnitte

DESSERTS
Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen
Baileys Eis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne
Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Zwiebel Schmalz, Paprika-Mandel Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Pikante Calamari mit Tomaten-Reis Salat und Koriander Pesto

China Nudelsuppe mit Tofu und Ei

„Pierna de Cerdo Horneada“
Spanferkelkeule, Knoblauch-Pfeffer Sauce, Kartoffel-Mais Püree

Baileys Eis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Rote Bete Kaltschale mit Meerrettich

Kim Chi-Bratreis mit pochiertem Ei und Gemüsestroh

Gekühlter Vanille-Milchreis mit Kirschen

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.