



## MITTAGESSEN

**Mittwoch, 8. April 2026**  
**Santo Tomas de Castilla / Guatemala**

### VORSPEISEN

Pflaumencocktail mit Apfelspritzer

Fischstäbchen mit Himbeeressig-Mayo und Gemüse-Bulgur

### SALAT

Blattsalate mit Couscous und Ananas

### SUPPEN

Minestrone Milanese

Bananen Kaltschale mit Zimt Croutons

### HAUPTGERICHTE

Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

„Carne Adobada“

Rotes Chili-Schweinefleisch Ragout mit Grillgemüse,  
Maisreis und Tortilla Chips

„Aus der Mannschaftsküche“

Buffalo Chicken Wings mit Blauschimmelkäse Dip, Gemüsesticks  
und Kartoffelecken

### DESSERTS

Malakoff-Roulade mit Schokostreusel

Bananeneis, Honigmelonen, Vanille-Bohnsauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Kapernbutter, Rote Bete Dip, Brotauswahl

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fischstäbchen mit Himbeeressig-Mayo und Gemüse-Bulgur

Bananen Kaltschale mit Zimt Croutons

„Carne Adobada“

Rotes Chili-Schweinefleisch Ragout mit Grillgemüse,  
Maisreis und Tortilla Chips

Malakoff-Roulade mit Schokostreusel

### VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit Couscous und Ananas

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Bananeneis, Honigmelonen, Vanille-Bohnsauce, Schlagsahne

### WEINEMPFEHLUNG

**2025 Sauvignon Blanc**

Finca Las Moras

San Juan, Argentinien

**0,25 l • € 6,90**

**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.