



MITTAGESSEN

Samstag, 11. April 2026
Montego Bay / Jamaika

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Jalapeño-Entensalat mit Avocado

SALAT

Chinakohl mit Sprossen, Palmherzen und Süßkartoffel-Dressing

SUPPEN

Lammbrühe mit Safranreis

Multivitamin Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Atlantik Meerbrasse

Koriandersauce, Chili-Gemüse, Mojo-Gewürzreis

„Jamaica Pepperpot“

Schweinefleischragout mit Gemüse, Kochbananen
und frittierten Teigklößchen

„Kingston Jerk Pasta“

Rigatoni mit Pilzrahmsauce Hähnchen, Erbsen und Provolone

DESSERTS

Orangenkuchen mit Quarkcreme

Eisbecher „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Nelkenbutter, Estragon-Senf Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Jalapeño-Entensalat mit Avocado

Lammbrühe mit Safranreis

„Jamaica Pepperpot“

Schweinefleischragout mit Gemüse, Kochbananen
und frittierten Teigklößchen

Orangenkuchen mit Quarkcreme

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Vital-Müsli

Multivitamin Kaltschale

Käse-Monte Christo mit Rührei und Cole Slaw Salat

Eisbecher „Birne Helene“

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sommerliebe Weißwein Cuvée

Q.b.A., Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

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