



MITTAGESSEN

Montag, 13. April 2026
Santo Domingo / Dominikanische Republik

VORSPEISEN

Früchte Cocktail „Santo Libre“

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

SALAT

Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Haferflocken-Nocken

Apfelmus-Orangen Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Saithe Filet

Ei in Senfsauce, Mischgemüse, Salzkartoffeln

Sherry-Kalbsleberstreifen

Speck-Champignons, grüne Bohnen, Knoblauch-Polenta Creme

„Karibische Cevapcici“

mit Paprika Dip, Palmherzen-Tzatziki und kreolischem Reis

DESSERTS

Grießpudding mit Kokosmilch, Rosinen und Zimt

Gemischtes Eis, Aprikosenkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Oliven Pesto, Surimi-Sauerrahm, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Kraftbrühe mit Haferflocken-Nocken

Sherry-Kalbsleberstreifen

Speck-Champignons, grüne Bohnen, Knoblauch-Polenta Creme

Grießpudding mit Kokosmilch, Rosinen und Zimt

VEGETARISCHES MENÜ

Früchte Cocktail „Santo Libre“

Apfelmus-Orangen Kaltschale

„Dominican Chapea“

Bohneneintopf mit Graupen, Gemüse und Avocado

Gemischtes Eis, Aprikosenkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Grauburgunder

Weingut Klumpp

Baden, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50