



MITTAGESSEN

Sonntag, 19. April 2026
Fort Lauderdale / USA

VORSPEISEN

Mango Colada Smoothie

Thunfischsalat „Creole“ mit Crostini

SALAT

Pikanter Bohnen-Paprika-Maissalat

SUPPEN

Glasnudel-Miso Suppe mit Fleischbällchen

Virginia Erdnusssuppe

HAUPTGERICHTE

„Bouillabaisse Maître d´ Hotel“

Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Südstaaten Hühnerragout
in Speck-Käsesauce mit Brokkoli und Makkaroni

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS

Apfel-Birnen Pudding mit Schokoladenstreuseln

Erdbeereis, Früchte, Müsliriegel, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Thunfischsalat „Creole“ mit Crostini

Glasnudel-Miso Suppe mit Fleischbällchen

Südstaaten Hühnerragout
in Speck-Käsesauce, mit Brokkoli und Makkaroni

Erdbeereis, Früchte, Müsliriegel, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ

Mango Colada Smoothie

Virginia Erdnusssuppe

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Apfel-Birnen Pudding mit Schokoladenstreuseln

WEINEMPFEHLUNG

2025 Sauvignon Blanc

Finca Las Moras

San Juan, Argentinien

0,25 l • € 6,90

2025 Malbec

Queirolo,

Canete, Ica, Peru

0,25 l • € 6,90

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittelerkrankungen stark erhöhen, insbesondere bei bestehenden gesundheitlichen Problemen.