



MITTAGESSEN

Montag, 20. April 2026
Miami / Florida / USA

VORSPEISEN

Fruchtcocktail „Sunshine Sangria“

Bayside Meeresfrüchte-Mango Salat

SALAT

Gemischter Salat mit Florida Orangen-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Gelbe Linsensuppe mit Kokoscreme

HAUPTGERICHTE

Gedämpftes Kabeljaufilet

Key Lime Buttersauce, gemischtes Gemüse und Kartoffelwedges

Hähnchen Frikassee „Creole“

Cajun-Limetten Sauce, Erbsen, Tomaten, Habanero-Bohnenreis

“Spaghetti & Meatballs”

mit Tomatensauce, Blumenkohlbröseln und Bergkäse

DESSERTS

Gekühlter South Beach Früchte-Grießbrei

Bananen Split mit Mandel-Karamell Hippe

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Bayside Meeresfrüchte-Mango Salat

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Hähnchen Frikassee „Creole“

Cajun-Limetten Sauce, Erbsen, Tomaten, Habanero-Bohnenreis

Gekühlter South Beach Früchte-Grießbrei

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Florida Orangen-Dressing

Gelbe Linsensuppe mit Kokoscreme

Sweet Chili Fusilli Pasta

mit veganem Geflügel, Palmherzen und Mozzarella

Bananen Split mit Mandel-Karamell Hippe

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim

Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2023 Herxheim, Spätburgunder

Winzergenossenschaft Herxheim am Berg

Pfalz, Deutschland

0,25 l • € 6,50

* 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.