



**MITTAGESSEN**  
**Sonntag, 11. Januar 2026**  
**Basseterre / Saint Kitts**

**VORSPEISEN**  
Fruchtcocktail „Calimocho“

Puerto Rico Style Calamari Salat

**SALAT**  
Romesco Gurkensalat mit Mandeln

**SUPPEN**  
Rinderkraftbrühe mit Parmesan Nockerl

Mango-Passionsfrucht Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Dorschfilet  
Dillsauce, Meerrettichgemüse, Butterkartoffeln

Kaninchenrücken-Sherry Frikassee  
Kräutersaitlinge, Spargel, Brokkolini, Zwergetomaten, Safranreis

„Aus der Mannschaftsküche“  
Frikadelle mit Röstzwiebel-Bratensauce, Speckbohnen und Kartoffelpüree

**DESSERTS**  
Apfel-Jalousie mit Vanillesauce und Rum-Rosinen Eis

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Sardellenbutter, Arrabiatta Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Puerto Rico Style Calamari Salat

Rinderkraftbrühe mit Parmesan Nockerl

Kaninchenrücken-Sherry Frikassee  
Kräutersaitlinge, Spargel, Brokkolini, Zwergetomaten, Safranreis

Apfel-Jalousie mit Vanillesauce und Rum-Rosinen Eis

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Fruchtcocktail „Calimocho“

Mango-Passionsfrucht Kaltschale

Kürbiswaffel mit Kräuterfrischkäse und Birne-Sellerisalat

Amaretto-Stracciatella Eiskaffee

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Sommerliebe  
Weingut Herxheim / Phalz  
0,25l 6,50 €

2023 Spätburgunder  
Weingut Herxheim / Phalz  
0,25l 6,50 €