



MITTAGESSEN
Sonntag, 23. März 2025
San-Blas-Inseln / Panama

VORSPEISEN
„Coco Loco“ Kokos-Shake

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

SALAT
Gemischter Salat mit Joghurt-Minz Dressing

SUPPEN
Tafelspitzkraftbrühe mit Meerrettichnocken

Kurkuma-Apfel Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grünes Gemüse, Knusper-Kartoffeln

„Bistek Tagalog“
Rind in Soja-Zitronensauce mit glasierten Zwiebelringen,
Gemüse und Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“
Makkaroni mit Chimichurri-Sugo und Grillgemüse

DESSERTS
„Milhojas con Arequipe“
Blätterteig-Vanille Cremeschnitte
Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Wasabi Aioli, Kartoffel-Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

Tafelspitzkraftbrühe mit Meerrettichnocken

Hamburger Pannfisch
Mostrichsauce, grünes Gemüse, Knusper-Kartoffeln

„Milhojas con Arequipe“
Blätterteig-Vanille Cremeschnitte

VEGETARISCHES MENU
„Coco Loco“ Kokos-Shake

Gemischter Salat mit Joghurt-Minz Dressing

Gebackene Zucchini
mit Parmesan-Risotto und Oregano-Schmand

Granatapfeleis mit Ananas-Honigkompott

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,25 l 6,50 €