



MITTAGESSEN
Donnerstag, 27. März 2025
Willemstad / Curaçao

VORSPEISEN
Fruchtcocktail mit Haferkleie-Quark

Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

SALAT
Blattsalate mit karamellisierter Ananas-Vinaigrette

SUPPEN
Minestrone Milanese

Himbeer-Joghurt Kaltschale

HAUPTGERICHTE
Fisch-Blätterteigstrudel mit Hummersauce und Dillkartoffeln

Amera Crispy Fried Chicken
Super knuspriges Hähnchen, Eisbergsalat, Mango-Dip, Wedges

„Hong Shao Rou”
Rot geschmorter Schweinebauch in süßer Sojasauce
mit Sesam-Gemüse Bratreis

DESSERTS
Pina Colada Biskuitroulade mit Limonen-Sahne

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Erbsen-Hummus, Karotten Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gebackene Tintenfischringe mit Salat und Aioli

Himbeer-Joghurt Kaltschale

Amera Crispy Fried Chicken
Super knuspriges Hähnchen, Eisbergsalat, Mango-Dip, Wedges

Pina Colada Biskuitroulade mit Limonen-Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Fruchtcocktail mit Haferkleie-Quark

Minestrone Milanese

Karotten-Nuggets mit Chili-Spinat und Zitronengrassauce

Walnusseis, Johannisbeeren, Schmalzgebäck, Sahne

WEINEMPFEHLUNG

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

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