



MITTAGESSEN
Sonntag, 30. März 2025
Santo Domingo / Dominikanische Republik

VORSPEISEN
Leinsamen-Brombeer-Quark Smoothie

Limburger-Zwieback Stulle
mit Radieschensalat und Kartoffeldressing

SALAT
Gemischter Salat mit Calypso Dressing

SUPPEN
Nudelsuppe mit Gemüse

Granny Smith Apfelkaltschale

HAUPTGERICHTE
Gegrilltes Barschfilet
Churrasco Würzsauce, Gemüse, Mango-Klebreis

Gekochte Kalbszunge
Meerrettichsauce, Bouillon-Gemüse, Salzkartoffeln

Hackbraten Creole
Jerk-Barbecue Sauce, Ranch Salat, Kartoffel-Maispüree

DESSERTS
Karibischer Fruchtkuchen mit Eiscreme und Sahne

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

** 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 Lebensmittelkrankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.*



GEDECK
Butter, Wasabicinge, Tumeric-Kokos Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Limburger-Zwieback Stulle
mit Radieschensalat und Kartoffeldressing

Nudelsuppe mit Gemüse

Gegrilltes Barschfilet
Churrasco Würzsauce, Gemüse, Mango-Klebreis

Karibischer Fruchtkuchen mit Eiscreme und Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Calypso Dressing

Granny Smith Apfelkaltschale

Graupenstrudel mit gebratenem Schmand-Wirsing

Bananeneis, Bananensalat, Schokosauce, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG	
Grüner Veltliner Zeitlos Barbara Wussow Niederösterreich / Österreich 0,25 l 6,50 €	Cuvée Zeitlos Barbara Wussow Niederösterreich / Österreich 0,25 l 6,50 €

** Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*