



MITTAGESSEN
Sonntag, 19. Oktober 2025
Palmeira / Kap Verde

VORSPEISEN
Melonen-Kokos Smoothie

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Hüttenkäse

SALAT
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe „Mille Fanti“

Graupensuppe mit Zitrone und Ingwer

HAUPTGERICHTE
Dorsch aus dem Ofen
mit Balsamico-Gemüse und Tomaten-Fusilli

„Unser Sonntagsbraten“
Lammkeule in Knoblauchsauce mit kreolischem Ratatouille
und Piri Piri-Kartoffeln

„Cachupa Rica“
Kapverdischer Rindfleisch-Gemüse Eintopf mit Süßkartoffeln

DESSERTS
Mandarinen-Schmandkuchen

Knusper Banane mit Rum-Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinkencreme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Melonen-Kokos Smoothie

Kraftbrühe „Mille Fanti“

„Unser Sonntagsbraten“
Lammkeule in Knoblauchsauce mit kreolischem Ratatouille
und Piri Piri-Kartoffeln

Mandarinen-Schmandkuchen

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Graupensuppe mit Zitrone und Ingwer

Gebackener Camembert
Pikanter Karotten-Ananassalat, Mango-Preiselbeer Chutney

Knusper Banane mit Rum-Sahne

WEINEMPFEHLUNG

Riesling Q.b.A.
„Schloss Vollrads“
Rheingau / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Chateau Mazetier
Saint Andre du Bois
Cote de Bordeaux / Frankreich
0,25 l 6,50 €