



ABENDESSEN
Montag, 20. Oktober 2025
Mindelo / Kap Verde

VORSPEISEN
Shrimpscocktail mit Toast

Vitello Tonnato vom Kalbstafelspitz

SALAT
Kichererbsen-Tofu Salat mit Leinsamen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Pazifik Barschfilet
Orangen-Safransauce, Chinakohl, Kartoffel Taler

Schweinefilet am Stück gebraten
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Jaipur Rindfleisch Curry
Zitronengemüse, Mango Chutney, Papadums, Linsen Bratling

DESSERTS
Kataifi Käsekuchen
Aprikosen Kompott, Pistazien, Schokoladen Ganache

Grünes Apfeleis mit Gin Tonic und Kiwi

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Schweinefilet am Stück gebraten
Paprika-Pfefferrahmsauce, Rosenkohl, Mandelbällchen

Kataifi Käsekuchen
Aprikosen Kompott, Pistazien, Schokoladen Ganache

VEGETARISCHES MENÜ
Kichererbsen-Tofu Salat mit Leinsamen

Knoblauchcremesuppe

Trüffel-Gnocchis
mit Kirschtomaten Sugo, Zucchini und Hirtenkäse

Grünes Apfeleis mit Gin Tonic und Kiwi

WEINEMPFEHLUNG

2023 UNEXPECTED Riesling, Q.b.A, trocken
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
0,75l 37,80 €

2020 Crozes Hermitage Syrah AOC
Weingut E. Guigal
Rhône Tal / Frankreich
0,75 l 37,80 €