



MITTAGESSEN
Montag, 27. Oktober 2025
St. George's / Grenada

VORSPEISEN
Weintrauben-Cocktail

Prosciutto-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

SALAT
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

SUPPEN
China Nudelsuppe mit Tofu

Erdbeer-Stracciatella Kaltschale

HAUPTGERICHTE
„Chicharrón de Pescado & Mariscos”
Knuspriger Barsch & Meeresfrüchte, Limettensauce, Kartoffel

Karibik-Spanferkel Burger
Mango-Chili Creme, Ananas, Schmorzwiebeln, Kartoffelecken

„Aus der Mannschaftsküche“
Käsekrainer mit Kartoffelsalat, Curry-Ketchup, Pickles

DESSERTS
Grenada Zimtmousse mit Kirschen
Kaffeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Pesto Rosso, Leinsamen-Kräuter Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Prosciutto-Mozzarella Pizzaschnecke mit Dip

China Nudelsuppe mit Tofu

Karibik-Spanferkel Burger
Mango-Chili Creme, Ananas, Schmorzwiebeln, Kartoffelecken

Kaffeeis, Mango, Schokoladenkeks, Sahne

VEGETARISCHES MENÜ
Vitalsalat mit Joghurt-Dressing

Erdbeer-Stracciatella Kaltschale

Kim Chi-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Grenada Zimtmousse mit Kirschen

WEINEMPFEHLUNG

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

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