



ABENDESSEN
Donnerstag, 30. Oktober 2025
Soufrière / St. Lucia

VORSPEISEN
Räucherfischmus mit Orangen und Prosecco-Aspik

Pulled Pork Tortilla-Körbchen

SALAT
Panzanella mit krossem Ciabatta

SUPPEN
Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Schollenfilet
Kapern-Zitronensauce, Romanesco, Kartoffeln

Lammkeule „Dijonaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Polentacreme

„Asia Touch Pasta“
Gebratene Sesamnudeln, Sweet Chili-Hähnchenbrust
Chinakohl, Erdnussbuttersauce

DESSERTS
Frischkäsemousse mit Karamell-Mandeln und Cassis Sorbet

Eisbecher „Crunchy Peanut“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Räucherfischmus mit Orangen und Prosecco-Aspik

Kraftbrühe mit Maultaschenscheiben

Lammkeule „Dijonaise“
Zucchini-Tomaten-Paprikakompott, Polentacreme

Frischkäsemousse mit Karamell-Mandeln und Cassis Sorbet

AUS DER KALTEN KÜCHE
Frikadellen mit Schmorzwiebeln, Gewürzgurke und Schwarzbrot

VEGETARISCHES MENÜ
Panzanella mit krossem Ciabatta

Gemüsecremesuppe mit Kürbiskernöl

Auberginenomelett
mit pikanter Salsa und Knoblauch-Klebreis

Eisbecher „Crunchy Peanut“

WEINEMPFEHLUNG

Lieblingswein Cuvée weiß, Q.b.A
Peter Mertes
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Lieblingswein Cuvée rot, Q.b.A
Peter Mertes
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €