



MITTAGESSEN
Donnerstag, 6. November 2025
Gustavia / Saint-Barthélemy

VORSPEISEN
Ziegenkäse-Crostini mit Pflaumen

Kreolischer Hähnchensalat mit Bohnen und Tortilla Chips

SALAT
Weißkohlsalat mit Ei-Vinaigrette

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Grüner Apfel-Eistee Kaltschale mit Limette

HAUPTGERICHTE
Pinienkern-Kräuter Fischfilet
Orangen-Pfeffersauce, Gemüse-Blätterteigschnitte

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Kartoffelklößchen

Schweinefleisch-Gyros
mit Tzatziki, griechischem Salat, Fladenbrot und Pommes

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Keks

Eierlikör-Eisbecher

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Estragon Creme, Dillbutter, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Kreolischer Hähnchensalat mit Bohnen und Tortilla Chips

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleberschnitte
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Kartoffelklößchen

Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Ziegenkäse-Crostini mit Pflaumen
Grüner Apfel-Eistee Kaltschale mit Limette

Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip

Schokoladenpudding mit Keks

WEINEMPFEHLUNG

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

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