



MITTAGESSEN
Freitag, 7. November 2025
St. John's / Antigua

VORSPEISEN

Gebackene Tintenfischringe mit Kräuter-Essigcreme und Zitrone

Farfalle Nudel-Salamisalat mit Gorgonzola

SALAT

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Granatapfel Kaltschale

HAUPTGERICHTE

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

Kokos-Hähnchenschnitzel
Ananas-Dip, Paprika-Erdnuss Salat, Muskat-Reis

„Aus der Mannschaftsküche“
Chili con Carne Lasagne mit Mozzarella und Guacamole

DESSERTS

Espresso-Krokant Mousse mit Johannisbeer Gelee

Gemischtes Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, Safran Aioli, Camembert Obatzda, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Gebackene Tintenfischringe mit Kräuter-Essigcreme und Zitrone

Kraftbrühe „Mille Fanti“

Kokos-Hähnchenschnitzel
Ananas-Dip, Paprika-Erdnuss Salat, Muskat-Reis

Espresso-Krokant Mousse mit Johannisbeer Gelee

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Cipriani-Dressing

Granatapfel Kaltschale

Toskana Käsetortellini-Auflauf

Gemischtes Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Sauvignon Blanc
Winzer-genossenschaft Herxheim
Pfalz / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Spätburgunder Fass 3
Zeller Abtsberg
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €