



### ABENDESSEN

**Samstag, 8. November 2025**  
**Basse-Terre / Guadeloupe**

### VORSPEISEN

Shrimpscocktail mit Toast

Törtchen von gebratenem Rinderrücken  
mit Chilischoten, Limone und Ingwer

### SALAT

Sweet & Sour Gemüsesalat

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knoblauchcremesuppe

### HAUPTGERICHTE

Pazifik Barschfilet

Ananas-Sambalsauce, Asia-Gemüse, Sesam-Calrose Reis

Knusper-Spanferkelbraten

Moringa-Gewürzsauce, Okraschoten, Maniokstampf

Indische Lammspieße

Joghurtsauce, Paprika Ragout, Rosinen-Basmatireis

### DESSERTS

Schokoladenparfait mit Vanille-Beeren und Cointreau-Gelee

Maracuja Panna Cotta mit Matcha Crumble

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



### GEDECK

Butter, Pesto Genovese, Sauce Rouille, Brotauswahl

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimpscocktail mit Toast

Kraftbrühe mit Käseknusperchen

Knusper-Spanferkelbraten

Moringa-Gewürzsauce, Okraschoten, Maniokstampf

Schokoladenparfait mit Vanille-Beeren und Cointreau-Gelee

### HAUSMANNSKOST

Heringsleckerbissen mit Petersilienkartoffeln und Quark

### VEGETARISCHES MENÜ

Sweet & Sour Gemüsesalat

Knoblauchcremesuppe

Linsen-Spinatbratling

mit Papadums und Jambalaya Gemüsereis

Maracuja Panna Cotta mit Matcha Crumble

### WEINEMPFEHLUNG

2023 Niersteiner Riesling, feinfruchtig Weingut

Kuehling

Rheinhessen / Deutschland

0,75l 25,80 €

2023 Fernweh Rose

halbtrocken

Herxheim / Deutschland

0,75l 25,20 €

**Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von unserem Küchenchef“**