



**MITTAGESSEN**  
**Sonntag, 4. Januar 2026**  
**Bequia / Grenadinen / St. Vincent**

**VORSPEISEN**  
Fruchtsalat mit Vanille Quark und Nuss Granola  
Wurstsalat mit Laugen-Grisini

**SALAT**  
Chinakohl & Rotkohl mit Soja, Kokos und Ingwer

**SUPPEN**  
Hühnersuppe mit Eierflocken  
Aprikosen-Zimt Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Gebackene Tintenfischringe  
Limetten Dip, Jambalaya-Sommersalat, Latino Reis  
„Karibischer Sonntagsbraten“  
Rinderkeule mit Pfeffer-Kaffeesauce, Cumin-Ofengemüse  
und frittierten Kartoffelscheiben

Spaghetti Bolognese mit Röstgemüse und Parmesan

**DESSERTS**  
Mandelkuchen mit Kirscheneis und Frischkäsecreme

Sundae Eiscreme „Birne Helene“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Wurstsalat mit Laugen-Grisini

Hühnersuppe mit Eierflocken

„Karibischer Sonntagsbraten“  
Rinderkeule mit Pfeffer-Kaffeesauce, Cumin-Ofengemüse  
und frittierten Kartoffelscheiben

Mandelkuchen mit Kirscheneis und Frischkäsecreme

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Chinakohl & Rotkohl mit Soja, Kokos und Ingwer

Aprikosen-Zimt Kaltschale

Käse-Monte Cristo Sandwich, Ranch Salat, Kartoffelbällchen

Sundae Eiscreme „Birne Helene“

**WEINEMPFEHLUNG**

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

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

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