



**MITTAGESSEN**  
**Montag, 5. Januar 2026**  
**St. George's / Grenada**

**VORSPEISEN**  
Surimi Ceviche mit Chili, Mango und Minze  
Italienischer Matonella Schinken & Honigmelone

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Bröselknödel  
Quark-Heidelbeeren Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Neuseeland Oreo Dory Fischfilet  
gelbe Linsensauce, Romanesco, Knoblauch-Bratkartoffeln  
Hähnchen Grillspieß  
Oliven-Gewürzbutter, Letscho, Champignonreis  
Geröstete Kalbsnierchen  
Madeirasauce, Wirsing Gemüse, Polenta Taler

**DESSERTS**  
Karibische Pavlova mit Toffee Sauce  
Vanilleeis, Himbeeren, Marmor Spritzgebäck, Schlagsahne  
Frisch geschnittenes Obst  
Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Anchovy Butter, Arrabiatta Dip, Bread Selection

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Italienischer Matonella Schinken & Honigmelone  
Kraftbrühe mit Bröselknödel

Neuseeland Oreo Dory Fischfilet  
gelbe Linsensauce, Romanesco, Knoblauch-Bratkartoffeln  
Vanilleeis, Himbeeren, Marmor Spritzgebäck, Schlagsahne

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Gemischter Salat mit Togarashi-Dressing  
Quark-Heidelbeeren Kaltschale

Käse-Tortellini „Gremolata“  
mit Thymian Schmortomaten und geriebener Bergkäse  
Karibische Pavlova mit Toffee Sauce

**WEINEMPFEHLUNG**  
Grüner Veltliner Zeitlos  
Barbara Wussow  
Niederösterreich / Österreich  
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos  
Barbara Wussow  
Niederösterreich / Österreich  
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*