



**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*