



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 7. Januar 2026**  
**Willemstad / Curaçao**

**VORSPEISEN**  
Mango Lassi

Flammkuchen Iberico mit Salsa Verde Schmand

**SALAT**  
Weißer Bohnensalat mit Paprika

**SUPPEN**  
Asiatische Glasnudelsuppe

Karottenkaltschale mit Röstbrot

**HAUPTGERICHTE**  
Glattbutt im Gemüsesud gegart  
Orangen-Pfeffersauce, Meerrettich-Risottoplätzchen  
  
Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren  
  
“Cannelloni Bolognese”  
mit Genovese Sauce und geschmorten Artischockenherzen

**DESSERTS**  
Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee  
  
Gemischtes Eis, Grenadine-Melone, Batida de Coco-Sahne  
  
Frisch geschnittenes Obst  
  
Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, grüne Oliven Tapenade, Schinken Schmand, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Flammkuchen Iberico mit Salsa Verde Schmand

Karottenkaltschale mit Röstbrot

Cordon Bleu mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

Schmandtörtchen mit Sommerbeerengelee

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Mango Lassi

Asiatische Glasnudelsuppe

Gelbes Linsen Dhal mit Schmorzwiebeln und Kartoffeln

Gemischtes Eis, Grenadine-Melone, Batida de Coco-Sahne

**WEINEMPFEHLUNG**

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

Covila Crianza  
Tempranillo Rioja  
Garnacha / Spanien  
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*