



**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 Rötbrot

**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 Rötbrot

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

Winzergenossenschaft 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