



ABENDESSEN
Freitag, 9. Januar 2026
Cartagena de Indias / Kolumbien

VORSPEISEN
Fisch-Frikadellchen
mit Humus und Zitronen-Minze Chimichurri

Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

SALAT
Rotkrautsalat mit Orangen

SUPPEN
Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Tomatencremesuppe

HAUPTGERICHTE
Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Wildschwein Pot au Feu
Calvados-Apfel Chutney, Salbeigemüse, Schupfnudeln

Spinat-Lasagne
mit Ziegenkäse und Kapern-Zitronensauce

DESSERTS
Papaya Salat mit Sesam-Panna Cotta

Gemischtes Eis, Latino Rumtopf-Beeren, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Gegrillte Ananas mit BBQ Pulled Pork

Kraftbrühe mit Mettwurstbällchen

Latino Fisch Combo
Cajun-Gewürzsauce, Avocado Salsa, kreolischer Reis

Papaya Salat mit Sesam-Panna Cotta

HAUSMANNSKOST
Schwarzbrot-Toast mit Gouda, Roastbeef und sauer eingelegtem Kürbis

VEGETARISCHES MENÜ
Rotkrautsalat mit Orangen

Tomatencremesuppe

Fruchtiges Tikka Masala Gemüsecurry mit Papadums

Gemischtes Eis, Latino Rumtopf-Beeren, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Gavi del Comune di Gavi Fossili DOC
Weingut Cantine San Silvestro
Piemont / Italien
0,75l 27,30 €

2023 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT
Weingut Masseria Maïme
Apulien / Italien
0,75 l 26,30 €

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