



**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 Maìme  
Apulien / Italien  
0,75 l 26,30 €