



MITTAGESSEN
Sonntag, 11. Januar 2026
Panamakanal-Passage

VORSPEISEN
Brombeer-Stracciatella Smoothie
Chivito Sandwich mit Roastbeef und Limetten-Mayo

SALAT
Brokkoli-Süßkartoffel Salat

SUPPEN
Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Kalte Avocado-Gurkensuppe mit Knoblauch-Crostini

HAUPTGERICHTE
„Bouillabaisse Maitre d' Hotel“
Fischsuppe mit Gemüse, Sauce Rouille und krossem Baguette

Gebratene Kalbsleber
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme
Schweinefleisch im Fladenbrot
mit Tzatziki, gemischem Salat, und Pommes

DESSERTS
Schokoladenpudding mit Red Velvet Crumble

Eierlikör-Eisbecher
Frisch geschnittenes Obst
Käseteller mit Cracker



GEDECK
Butter, schwarze Oliven Crema, Sesam-Ingwer Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Chivito Sandwich mit Roastbeef und Limetten-Mayo

Indonesische „Bihun“ Nudelsuppe

Gebratene Kalbsleber
Johannisbeersauce, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme
Eierlikör-Eisbecher

VEGETARISCHES MENÜ
Brombeer-Stracciatella Smoothie
Kalte Avocado-Gurkensuppe mit Knoblauch-Crostini
Buffalo Blumenkohl Wings
mit Gemüse-Zitronenreis und Kräuterdip
Schokoladenpudding mit Red Velvet Crumble

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