



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, gemischtem 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
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