



MITTAGESSEN

Mittwoch, 14. Mai 2025
Port Elizabeth / Südafrika

VORSPEISEN

Obstsalat mit Orangenpunsch

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

SALAT

Gemischter Salat mit Diavolo-Dressing

SUPPEN

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

Kirschen-Vanille Kaltschale

HAUPTGERICHTE

Fisch Mixed Grill
Senf-Honigsauce, grüne Bohnen, Bratkartoffeln

„Classic Trinchado“
Südafrikanisch-Portugiesischer Fleischartopf mit Gemüse
und Chili-Grießbrei

Waterfront Paella
mit Cape Malay Gewürzen, Meeresfrüchten und Peperoni Salsiccia

DESSERTS

Apfel-Mandelstreusel mit Zartbitter-Schokoladeneis

Fürst Pückler-Eisroulade mit Krokant Sahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Meersalzbutter, Tomaten-Frischkäse, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schinken-Caesar Wrap mit Sellerie und Bavaria Blu

Rosenkohl-Schmand Suppe mit Salamibrösel

„Classic Trinchado“
Südafrikanisch-Portugiesischer Fleischartopf mit Gemüse
und Chili-Grießbrei

Apfel-Mandelstreusel mit Zartbitter-Schokoladeneis

VEGETARISCHES MENÜ

Obstsalat mit Orangenpunsch

Gemüsekraftbrühe mit Meerrettichnocken

„Boma African Pasta“
Spirelli in Curry-Zitronenblatt Sauce mit Paprikaschoten, Bohnen,
Knoblauch Chips und Reibkäse

Fürst Pückler-Eisroulade mit Krokant Sahne

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc

Weingut Herxheim
Pfalz, Deutschland, trocken

0,25 l • € 6,50

2020 Chateau Mazetier

Cuveé AOC
Bordeaux, Frankreich, trocken

0,25 l • € 6,50