



## MITTAGESSEN

**Sonntag 28. April 2024**  
**Praslin / Seychellen**

### VORSPEISEN

Gebratener Reis-Gemüsesalat mit Surimi

Pastrami mit Pommery-Senf Dip und Mixed Pickles

### SALAT

Gemischter Salat mit Bavaria Blu-Käsedressing

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

Apfelkaltschale mit Minze

### HAUPTGERICHTE

Seelachs im Bier-Backteig  
Malzessig-Mayo, Krautsalat, Pommes Frites

Kreolischer Würzfleisch Topf  
Chili-Karotten, Black Eye-Bohnen, Tumeric Reis

„Rainbow Chicken Fajitas“  
Hähnchen, Käse und Jalapeno-Gemüse im Tortilla Wrap  
mit Avocado-Schmand

### DESSERTS

Grießbrei mit Kirschen und Zimtucker

Eisbecher „Heisse Liebe“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Currybutter, Knoblauch Mayonnaise, Baguette

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Pastrami mit Pommery-Senf Dip und Mixed Pickles

Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

Seelachs im Bier-Backteig  
Malzessig-Mayo, Krautsalat, Pommes Frites

Eisbecher „Heisse Liebe“

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bavaria Blu-Käsedressing

Apfelkaltschale mit Minze

Pok-Choy-Bratreis mit pochiertem Ei und Glasnudelstroh

Grießbrei mit Kirschen und Zimtucker

### WEINEMPFEHLUNG

**2022 SCALLOP, Riesling, Müller**

Thurgau

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

**11,5% Vol. • 0,25 l • € 6,90**

**2022 PALINUR, Rosé**

Spätburgunder

Weingut Neptun

Baden, Deutschland, trocken

**13% Vol. • 0,25 l • € 6,90**