



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