



## MITTAGESSEN

**Samstag 27. April 2024**  
**Victoria / Mahé / Seychellen**

### VORSPEISEN

Melonen-Mozzarella Cocktail

„Octopus Adobo“  
mariniert mit Sojasauce, Zwiebeln und Knoblauch

### SALAT

Chinakohl mit pikantem Tropicana Dressing

### SUPPEN

Papaya-Avocado Kaltschale

Meerrettichsuppe mit Pumpernickel

### HAUPTGERICHTE

Schellfisch Piccata Milanese  
Tomaten-Spaghetti, Schinken, Champignons

Gebackene Putenstreifen  
Hoisin-Kokossauce, Wokgemüse, Nudeln

„Aus der Mannschaftsküche“  
Dijon Senf-Hackbraten mit Zwiebelsauce, Gemüseallerlei  
und Kartoffelschaum

### DESSERTS

Beeren-Biskuitroulade mit Zimt-Baiser

Kahlua-Vanilleeis Frappé

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



## GEDECK

Butter, Käsecremer, Puzsta Aufstrich, Baguette

### UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Octopus Adobo“  
mariniert mit Sojasauce, Zwiebeln und Knoblauch

Meerrettichsuppe mit Pumpernickel

Gebackene Putenstreifen  
Hoisin-Kokossauce, Wokgemüse, Nudeln

Kahlua-Vanilleeis Frappé

### VEGETARISCHES MENÜ

Chinakohl mit pikantem Tropicana Dressing

Papaya-Avocado Kaltschale

Tomaten-Dahl mit Risotto-Gemüsebällchen

Beeren-Biskuitroulade mit Zimt-Baiser

### WEINEMPFEHLUNG

**2022 Cabernet Sauvignon Rosé**  
Los Vascos Barons de Rothschild  
Valle Central, Chile, trocken  
**0,25 l • € 6,50**

**2018 Covila Crianza**  
Tempranillo  
Rioja, Spanien, trocken  
**0,25 l • € 6,50**