



**MITTAGESSEN**  
**Dienstag, 22. April 2025**  
**Banjul /Gambia**

**VORSPEISEN**  
Früchtecocktail mit Honig

Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

**SALAT**  
Gemischter Salat mit Humus-Olivendressing

**SUPPEN**  
Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Sauerkirschen Kaltschale

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Seelachsfilet  
Honig-Senfsauce, Fenchel-Kürbis, Dillkartoffeln

Chermoula-Schweinerücken  
Dukkah Gewürzsauce, Mischgemüse, Feigen-Couscous

„Jackson´s Penne“  
Hackfleisch in Kräutersauce mit Champignons,  
Tomaten und Parmesan

**DESSERTS**  
Preiselbeer-Schoko Palatschinken, Birne-Helene Eis und Sahne

Latte Macchiato-Grand Manier Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**  
Butter, Chipotle-Limetten-Butter, Liptauer Dip, Brotauswahl

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**  
Calamari Fritti mit Knoblauch-Tomaten

Sauerkirschen Kaltschale

Chermoula-Schweinerücken  
Dukkah Gewürzsauce, Mischgemüse, Feigen-Couscous

Preiselbeer-Schoko Palatschinken, Birne-Helene Eis und Sahne

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Früchtecocktail mit Honig

Gemüsebrühe mit Zwieback-Klößchen

Dinkelflocken-Käse Bratling  
Sambal-Karotten, Sauerrahm-Sesamsauce

Kirschenkuchen mit Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

2021 Schloss Vollratz  
Riesling Q.b.A.  
Deutschland  
0,25l € 6,50

2021 Spätburgunder Rose  
Weingut Salwey  
Baden / Deutschland  
0,25l € 6,50