



**MITTAGESSEN**  
**Mittwoch, 28. Februar 2024**  
**Mindelo / Kap Verde**

**VORSPEISEN**

Grapefruit mit braunem Zucker und Schmand

Piri Piri Hähnchen-Hack Salat mit Oliven

**SALAT**

Gemischter Salat mit Estragondressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

Madras Currysuppe mit Koriander-Schmand

**HAUPTGERICHTE**

„Caldo de Peixe Capo Verde“

Traditionelle Fischsuppe mit Bananen, Kürbis, Süßkartoffeln,  
pikantem Dip und Weißbrot

Schweinebraten „Filipino Style“

Soja-Zitronengrassauce, Pak Choy, Knoblauchreis

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbfleisch-Frikadelle mit Kartoffel-Zwiebelkruste,  
Bratensauce und Rosenkohl

**DESSERTS**

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



**GEDECK**

Butter, Basilikumcreme, Liptauer Dip, Baguette

**UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT**

Piri Piri Hähnchen-Hack Salat mit Oliven

Kraftbrühe mit Leberknöpfli

„Caldo de Peixe Capo Verde“

Traditionelle Fischsuppe mit Bananen, Kürbis, Süßkartoffeln,  
pikantem Dip und Weißbrot

Nanaimo-Schnitte mit Aprikosen

**VEGETARISCHES MENÜ**

Gemischter Salat mit Estragondressing

Madras Currysuppe mit Koriander-Schmand

„Pasta Quattro Formaggio“

Rigatoni mit vier Käsesauce und Basilikumgemüse

Bananen- und Erdbeereis, Papaya-Honigkompott, Schlagsahne

**WEINEMPFEHLUNG**

Gruener Veltliner  
Zeitlos Barbara Wussow  
Niederösterreich / Österreich  
0,25 l 6,50 €

Stiegelmar Blauer Zweigelt, trocken  
Weingut Stiegelmar, Gols  
Burgenland / Österreich  
0,25l 6,50 €