

Menü

Vorspeisen

In Sesam gebeizter Thunfisch
mit mariniertem Gemüse,
Avocadocreme und Limonen-Olivenöl

Rindfleisch mit tropischen Früchten
und Achiote-Vinaigrette

Salat

Blattsalate der Saison
mit delikatem Tomatendressing

Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Geflügelbruststreifen
in Kürbiskernsauce mit Pinienkernen,
dazu Reis mit Linsen

Buntbarschfilet mit Tomaten-Olivenragout,
grünem Reis und bunten Paprikaschoten

Feurige Enchilada gefüllt mit Frischkäse
auf Tomatensauce und Bohnenkernen

Käse und Dessert

Manchego und Camembert

Gemüsekuchen mit Buttercreme
und Rote-Bete-Coulis

Hauptspeisen

Zur Auswahl:

Kalter Gourmetteller
Marinierte Flusskrebse, gewürztes Hähnchenfilet,
Wrap mit Bohnenmus, Salat Mexiko und Salsa

oder

Warme Spezialität
Gebratene Rindfleischstreifen in pikanter Sauce
mit gebackenen Kartoffelspalten,
Mais und Bohnen

Aus dem Brotkorb
verschiedene Brötchen und Brotsorten

Dessert

Marinierte Früchte

Imbiss