



ABENDESSEN
Dienstag, 29. Oktober 2024
Bejaia / Algerien

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio “Arabic Touch”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Mediterraner Fisch-Ceviche-Cocktail

SALAT
„Kisir”
Würziger Graupen-Salat mit Schafskäse

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

„Shawara“ Geschmorte Lammkeule
Joghurtsauce, scharfe Paprikaschoten, Kreuzkümmel-Polenta

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

DESSERTS
„Arabic Delight“
Schokoladen-Orangenblütemousse, Pistazieneis, Baklava

Apfel-Beignets, Apfeleis, Vanille-Rumsauce

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Livarot, Plaumensenf, Zitronen-Ciabatta



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Mediterraner Fisch-Ceviche-Cocktail

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

„Shawara“ Geschmorte Lammkeule
Joghurtsauce, scharfe Paprikaschoten, Kreuzkümmel-Polenta

Apfel-Beignets, Apfeleis, Vanille-Rumsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio “Arabic Touch”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

„Arabic Delight“
Schokoladen-Orangenblütemousse, Pistazieneis, Baklava

WEINEMPFEHLUNG

2021 Chardonnay, Koonunga Hill
Weingut Pernfolds Koonunga Hill
Süd - Australien
0,75l 24,00 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 26,00 €