



ABENDESSEN
Sonntag, 08. Dezember 2024
Cádiz / Spanien

VORSPEISEN
Melonencocktail mit Campari Orange

Octopus-Salat mit mediterranem Grillgemüse

SALAT
Gemischter Salat mit Pommery Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Raz el Hanout“ Kichererbsencremesuppe

HAUPTGERICHTE
„Fish & Chips“
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im Blätterteig
Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Rigatoni alla Toscana“
mit Rinder-Gemüseragout, Pinienkerne und Taleggio

DESSERTS
Rote Grütze-Pavlova mit Fruchtsauce

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Orange-Balsamico, Feigen-Baguette



GEDECK
Butter, Adjvar Dip, Getrüffelter Quark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Melonencocktail mit Campari Orange

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

„Fish & Chips“
Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Rote Grütze-Pavlova mit Fruchtsauce

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Pommery Dressing

„Raz el Hanout“ Kichererbsencremesuppe

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Himbeerkompott, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2022 Sauvignon Blanc Hole in the Water
Weingut Konrad
Marborough / Neuseeland
0,75l 26,00 €

2021 Malbec Aruma
Weingut Catena and Rothschild
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €