



ABENDESSEN
Freitag, 24. Januar 2025
Auf See

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Ziegenfrischkäse, Croutons und Rucolapesto

Hackfleisch Börek mit Minz-Joghurt

SALAT
Las Vegas Caesars Palace Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Doradenfilet
grüne Sauce, Karotten-Lauchgemüse, Safrankartoffeln

Französische Lammkeule
Kräuter der Provence, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Spaghetti Bolognese mit Grana Padano

DESSERTS
Robertas Passionsfrucht Traum

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Bavaria Blu, Grappa Rosinen, Sumak-Baguette



GEDECK
Butter, Kräuterbutter, Pfeffer-Zitronenquark, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Las Vegas Caesars Palace Salat

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Französische Lammkeule
Kräuter der Provence, Schmorapfel-Zwiebelsalat, Selleriecreme

Robertas Passionsfrucht Traum

STRAMMER MAX
Schwarzbrot mit Schinkenspeck, Spiegelei und Gewürzgurke

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Ziegenfrischkäse, Croutons und Rucolapesto

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Chili sin Carne mit Guacamole und Tortilla-Chips

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Kühling Riesling
Weingut Kuehling
Rheinhessen / Deutschland
0,75l 24,50 €

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