



ABENDESSEN
Freitag, 21. März 2025
Fuerte Amador / Panama

VORSPEISEN
Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Frittiertes rotes Bohnenplätzchen, Meeresfrüchte, Salsa Verde

SALAT
Caesars Palace Salat

SUPPEN
Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Kohlrabicremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Krustentiersauce, Blattspinat, Tumeric Reis

FRITZ BURGER (ohne Deckel)
Brioche Brötchen, 100% Rindfleisch, Mountain Jack Sauce, Pancetta,
Zwiebel-Karamell, Wedges

“Pasta al Ragú d’Anatra”
Fusili mit Entenragout, Röstgemüse und Parmesan

DESSERTS
„Torrejas de Arroz“
Reis-Pfannkuchen mit Espresso-Nougat Sauce und Maracuja Eis

Creme Brûlée „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Préféré de Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Grünes Oliven Pesto, Humus, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Frittiertes rotes Bohnenplätzchen, Meeresfrüchte, Salsa Verde

Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

FRITZ BURGER (ohne Deckel)
Brioche Brötchen, 100% Rindfleisch, Mountain Jack Sauce, Pancetta,
Zwiebel-Karamell, Wedges

„Torrejas de Arroz“
Reis-Pfannkuchen mit Espresso-Nougat Sauce und Maracuja Eis

AUS DER KALTEN KÜCHE
Wurstsalat und Obatzda mit ofenfrischer Brezel

VEGETARISCHES MENÜ
Tomaten-Carpaccio “Saint Tropez”
mit Frischkäse, Croutons und Minze-Pfefferöl

Kohlrabicremesuppe

Pilz-Quesadilla mit cremiger Erdnuss-Chili Salsa

Creme Brûlée „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2022 Chardonnay Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Napa Valley, Kalifornien / USA
0,75l 24,00 €

2021 Cabernet Sauvignon Woodbridge
Weingut Robert Mondavi
Central Valley, Kalifornien / USA
0,75l 25,00 €