



ABENDESSEN
Freitag, 11. Juli 2025
Scilly Inseln / Großbritannien

VORSPEISEN
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt
Octopus „Fritto Misto“ mit Sommersalat

SALAT
Blattsalate mit Sardellen-Dressing

SUPPEN
Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Weißer Spargelcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Saithe Filet
Raz el Hanout-Gewürzsauce, Gemüse-Reis Timbale

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelaufguss

Hähnchenbrust in Safransauce
mit gerösteten Paprikaschoten und Schmorkartoffeln

DESSERTS
Pistazienmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

Stracciatella Eis, Pina Colada, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Provolone, Munster, Kirschensenf, Vollkornbrot



GEDECK
Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Octopus „Fritto Misto“ mit Sommersalat

Geflügelkraftbrühe mit Käsekrusteln

Rinderhüfte „Madagaskar“
Pfefferkornsauce, Brokkoli, Kartoffelaufguss

Stracciatella Eis, Mango, Pina Colada, Schlagsahne

VEGETARISCHES MENÜ
Wassermelone mit Marakuja-Joghurt

Weißer Spargelcremesuppe

Graupen-Karottenlaibchen mit Humus und gegrilltem Salat

Pistazienmousse-Törtchen mit Erdbeeren und Sabayon

WEINEMPFEHLUNG

2023 Niersteiner Riesling, feinfruchtig
Weingut Kuehling
Rheinhessen / Deutschland
0,75l 25,80 €

2022 Malbec Aruma
Weingut Caro
Mendoza / Argentinien
0,75 l 25,00 €