



ABENDESSEN
Samstag, 16. August 2025
IJmuiden / Niederlande

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Kaninchen-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Classic Caesars Palace Salad

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken
Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara “French Style”
mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeer-Confit

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bel Paese, Limburger, Bavaria Blue, Strawberry Soße, Vollkorn Brot



GEDECK
Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Kaninchen-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)
Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Tofu-Käse Schnitzel
Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bayrisch Creme mit Erdbeer-Confit

WEINEMPFEHLUNG

2023 Alte Reben Grüner Veltliner
Guglzipf / Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich
0,75l 27,30 €

2021 Stiegelmar Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,75l 26,30 €