



ABENDESSEN

Montag, 22. September 2025

Skagen / Denmark

VORSPEISEN

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Singapur-Knuspertasche mit Sambal-Sojagemüse

SALAT

Kürbissalat mit Chia

SUPPEN

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Meerrettichcremesuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

Atlantik Seehechtfilet

Tumeric-Koriandersauce, grüne Bohnen, Linsenreis

Kräuter-Rinderhüfte

Pfefferkornsauce, Waldpilze, Kartoffelauflauf

Vitello-Tonnato Lasagne

Kapern-Zitronensauce, gebackene Artischocken

DESSERTS

Germknödel-Käsekuchen mit Espresso Eis, Granatapfelsauce

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



GEDECK

Butter, Baba Ganoush, Latino Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Fisch Ceviche mit Chili, Mango und Minze

Zwiebelsuppe mit Käse Toast

Kräuter-Rinderhüfte

Pfefferkornsauce, Waldpilze, Kartoffelauflauf

Germknödel-Käsekuchen mit Espresso Eis, Granatapfelsauce

VEGETARISCHES MENÜ

Kürbissalat mit Chia

Meerrettichcremesuppe mit Pumpernickel

Ofen-Süßkartoffel

mit gebackenen Kichererbsen, Minz Joghurt und Granatapfel

Milchreis Panna Cotta mit gelben Früchten und Zimt

WEINEMPFEHLUNG

2024 Riesling Robert Weil

Weingut Robert Weil

Rheingau / Deutschland

0,75l 31,00 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet

Weingut Schneider/Steytler

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l 38,90 €