



**ABENDESSEN**  
**Mittwoch, 01. Oktober 2025**  
**Ferrol / Spanien**

**VORSPEISEN**  
Ziegenkäse ~ Blätterteig ~ Feigen ~ Walnüsse

Pfeffer-Pastrami ~ Melonen-Bulgur ~ Salsa Verde

**SALAT**  
Tomatensalat ~ Minze ~ Sumac-Creme Fraiche

**SUPPEN**  
Kraftbrühe mit Zwiebelmett-Klößchen

Blumenkohl-Broccolini Power Suppe

**HAUPTGERICHTE**  
Gebratenes Saithe Filet  
Creme de Ratatouille ~ Zucchini-Risotto Plätzchen

Schweinefilet am Stück  
Gemüse-Champignon Ragout ~ Röstzwiebel ~ Macaire Kartoffel

“Pasta Albóndigas“  
Penne & Hackbällchen ~ Tomaten-Knoblauch Kompott ~ Manchego

**DESSERTS**  
Weisser Schoko Windbeutel ~ Brandy Kirschen ~ Kirscheneis

Haselnuss Muffin & Birne Helene

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“  
Provolone ~ Bleu d´Auvergne ~ Munster  
Fruchtsenf ~ Kürbiskernbrot



**GEDECK**  
Butter ~ Olivenbutter ~ Camembert Obatzda ~ Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Pfeffer-Pastrami ~ Melonen-Bulgur ~ Salsa Verde

Kraftbrühe mit Zwiebelmett-Klößchen

Schweinefilet am Stück  
Gemüse-Champignon Ragout ~ Röstzwiebel ~ Macaire Kartoffel

Weisser Schoko Windbeutel ~ Brandy Kirschen ~ Kirscheneis

**AUS DER KALTEN KÜCHE**  
Kartoffel Tortilla ~ Paprikacreme ~ Krustenbrot

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Tomatensalat ~ Minze ~ Sumac-Creme Fraiche

Blumenkohl-Broccolini Power Suppe

Gebackene Nachos mit Guacamole, Zwiebel Ceviche, Bohnen und Chili

Haselnuss Muffin & Birne Helene

**WEINEMPFEHLUNG**

2024 Riesling Goldedition  
feinherb Riesling  
Baden / Deutschland  
0,75l 25,00 €

2022 / 2023 Chianti DOCG, trocken  
Weingut Castello di Querceto  
Toskana / Italien  
0,75 l 27,30 €