



ABENDESSEN
Montag, 4. Oktober 2025
Tanger / Marokko

VORSPEISEN

Geflämmtter Butterfisch ~ Kataifi ~ Wasabi Mayo

Wurzelgemüse Carpaccio ~ Stiltoncreme ~ Frisee

SALAT

Eisbergsalat mit Käse-Habanero Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Quark-Basilikum Nocken

Geröstete Polentasuppe mit Pomodoro Secco

HAUPTGERICHTE

Kurz gebratener Yellow Fin Tuna
Togarashi Sauce ~ Palmherzen ~ Süßkartoffelpüree

Iberico Belotta Schweinerückensteak
Salsa Rosso Butter ~ Pimentos de Padron ~ Pfefferkartoffeln

Orientalische Lammspieße
Rosen-Korinthensauce ~ Aubergine ~ Mandel-Maniok

DESSERTS

Salzige-Sesam-Karamellschnitte ~ Mangoeis ~ Pistazienschaum

Grünes Apfeleis ~ Gin Tonic ~ Drachenfrucht

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Provolone ~ Bavaria Blu ~ Prefere Tradition ~ Pflaumenmus ~ Krustenbrot



GEDECK

Butter ~ Knoblauchbutter ~ 5-Kräuter Dip ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Geflämmtter Butterfisch ~ Kataifi ~ Wasabi Mayo

Rinderkraftbrühe mit Quark-Basilikum Nocken

Iberico Belotta Schweinerückensteak
Salsa Rosso Butter ~ Pimentos de Padron ~ Pfefferkartoffeln

Salzige-Sesam-Karamellschnitte ~ Mangoeis ~ Pistazienschaum

VEGETARISCHES MENÜ

Wurzelgemüse ~ Stiltoncreme ~ Frisee

Geröstete Polentasuppe mit Pomodoro Secco

Arabic Falafel & Ratatouille ~ Ziegenkäsecreme

Grünes Apfeleis ~ Gin Tonic ~ Drachenfrucht

WEINEMPFEHLUNG

2022 Pouilly Fumé Chatelain
Weingut Les Vignes de St. Laurent
Loire / Frankreich
0,75 l 35,70 €

2021 Château Beaujolais Villages AOC
Weingut Laboure, A Nuits Saint Georges
Côte d'Or / Frankreich
0,75 l 35,90 €