



ABENDESSEN
Sonntag, 5. Oktober 2025
Melilla / Spain

VORSPEISEN
Asia Knuspertasche ~ Ingwer-Algen ~ Brokkolini

Rauchlachs-Carpaccio
Ringelbete ~ Tobiko Kaviar ~ Gurken Creme

SALAT
Pak Choi-Orangensalat ~ Sojaflocken Crunch

SUPPEN
Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Bergkäsesuppe mit Thymiansahne

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Hoki Filet
Holunder-Weißweinsauce ~ Blaubeeren ~ Spargel ~ Käse-Kartoffel

Elchrücken & Safranbirne
Glühweinsauce ~ Rahmwirsing ~ Preiselbeer Muffin

„Risotto & Frutti di Mare“
Sepia-Risotto ~ Meeresfrüchte ~ Erbsencreme
Knoblauch Chips ~ Kirschtomaten

DESSERTS
Maries Liebling
Apfel Tarte Tatin ~ Amarena Kirsche ~ Krokant

Feigen-Quarkcreme ~ Blätterteig ~ Baiser

Frisch geschnittenes Obst

Cornflakes-Käsebällchen mit Ananas-Chutney



GEDECK
Butter ~ Chimichurri ~ Guacamole ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Rauchlachs-Carpaccio
Ringelbete ~ Tobiko Kaviar ~ Gurken Creme

Kraftbrühe mit Kaspressknödel

Elchrücken & Safranbirne
Glühweinsauce ~ Rahmwirsing ~ Preiselbeer Muffin

Maries Liebling
Apfel Tarte Tatin ~ Amarena Kirsche ~ Krokant

HAUSMANNSKOST
Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat, Senf und Brötchen

VEGETARISCHES MENÜ
Asia Knuspertasche ~ Ingwer-Algen ~ Brokkolini

Bergkäsesuppe mit Thymiansahne

Ratatouille Törtchen ~ Olivensauce ~ Artischocken

Feigen-Quarkcreme ~ Blätterteig ~ Baiser

WEINEMPFEHLUNG

2022/2023 Alte Reben Grüner Veltliner
Guglzipf / Weingut Turmhof
Kamptal / Österreich
0,75l 27,30 €

2021 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €