



**ABENDESSEN**  
**Montag, 6. Oktober 2025**  
**Cartagena / Spanien**

**VORSPEISEN**

Tomatenkompott ~ Schwarzer Knoblauch ~ Mozzarella

Salzwiesen Lammragout im Kartoffelring

**SALAT**

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

**SUPPEN**

Kraftbrühe mit Flädle

Creme de Ratatouille mit Auberginen Croutons

**HAUPTGERICHTE**

Gebratenes Doradenfilet

Frischkäse-Zitronensauce ~ Safran-Gemüse ~ Fenchelcreme

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren ~ Rahmgurkensalat ~ Petersilienkartoffeln

„Spaghetti a la Chef“

Basilikumsauce ~ Baguette Salami ~ Knusper Provolone ~ Pinienkerne

**DESSERTS**

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

Geschmolzener Pont Eveque mit Beeren & Zwieback



**GEDECK**

Butter ~ Mostrich Creme ~ Hummus ~ Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**

Salzwiesen Lammragout im Kartoffelring

Kraftbrühe mit Flädle

Wiener Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren ~ Rahmgurkensalat ~ Petersilienkartoffeln

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Vanille-Krokanteis

**VEGETARISCHES MENÜ**

Chinakohl mit Palmherzen und Sesam-Soja Dressing

Creme de Ratatouille mit Auberginen Croutons

Tofu-Käse Schnitzel

Preiselbeeren ~ Rahm-Gurkensalat ~ Petersilienkartoffeln

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

**WEINEMPFEHLUNG**

2023 Grüner Veltliner Urgestein  
Weingut Jurtschisch  
Kamptal / Österreich  
0,75 l 36,00 €

2023 Rosé, trocken  
Weingut Eder  
Wachau / Österreich  
0,75 l 36,00 €