



ABENDESSEN

Donnerstag, 9. Oktober 2025

Ajaccio / Korsika

VORSPEISEN

3x Grünschalmuscheln

Mango-Chili ~ Pico de Gallo ~ Avocado-Limette

Vitello Tonato

SALAT

Gemischter Salat ~ Papaya ~ Soja-Wakame Dressing

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Leinsamen-Klößchen

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

HAUPTGERICHTE

Gebratene Lachsschnitte

Zitrus-Minze Sauce ~ Ofengemüse ~ Risotto-Fritter

Artischocken-Iberico Schweinerücken

Rosmarinsauce ~ Kürbis ~ Haselnuss-Spätzle

„Tagliatelle Cremosa all Aglio”

in Ricotta-Knoblauchsauce mit Gemüse und Salsiccia Bällchen

DESSERTS

Frischkäsemousse ~ Granatapfeleis ~ Karamell-Mandeln

Pflaumen-Tiramisu im Glas

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse ~ Prefere Tradition ~ Ziegenkäserolle

Portwein-Aprikosen ~ Pumpernickel



GEDECK

Butter ~ Teriyaki Dip ~ Bruschetta Creme ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

3x Grünschalmuscheln

Mango-Chili ~ Pico de Gallo ~ Avocado-Limette

Rinderkraftbrühe mit Leinsamen-Klößchen

Artischocken-Iberico Schweinerücken

Rosmarinsauce ~ Kürbis ~ Haselnuss-Spätzle

Frischkäsemousse ~ Granatapfeleis ~ Karamell-Mandeln

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat ~ Papaya ~ Soja-Wakame Dressing

Maiscremesuppe mit Chiliflocken

Gemüse-Risotto ~ Waldpilze ~ Ziegenfrischkäse

Pflaumen-Tiramisu im Glas

WEINEMPFEHLUNG

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

2018 Ihringer Spätburgunder
Weingut Dr. Heger
Baden / Deutschland
0,75 l 38,90 €