



ABENDESSEN
Mittwoch, 15. Oktober 2025
Arrecife / Spanien

VORSPEISEN
California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Apfel mit Blauschimmelkäse und gezupftem Hähnchen

SALAT
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten
Pumpnickelsauce, Kohl, Gemüse-Taler

Truthahn Saltimbocca Romana
Tomatensauce, Paprika Letscho, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS
Quark-Feigencreme mit Blätterteig und Mandeln

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bel Paese, Dana Blu, Prefere Tradition, Birnensenf, Kürbiskernbrot



GEDECK
Butter, Raz el Hanout Humus, BBQ-Ranch Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Apfel mit Blauschimmelkäse und gezupftem Hähnchen

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Forellenfilet
Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Quark-Feigencreme mit Blätterteig und Mandeln

VEGETARISCHES MENÜ
Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Mozzarella-Blumenkohl Cannelloni
mit Käsesauce und getrockneten Tomaten

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2024 Diel de Diel Qba. Cuveé
Schlossgut Diel
Nahe / Deutschland
0,75l 31,00 €

2021 Vet Rooi Olifant Cabernet, Merlot
Weingut Schneider/Steytler
Stellenbosch / Südafrika
0,75 l 38,90 €