



ABENDESSEN
Sonntag, 19. Oktober 2025
Palmeira / Kap Verde

VORSPEISEN

Grapefruit & Orange mit Ahornsirup-Joghurt

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

SALAT

Bulgur-Palmherz Salat mit Tandoori Dressing

SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

HAUPTGERICHTE

Glattbutt im Serrano Schinken

Thymiansauce, Fetakäse, griechischer Gemüsereis

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Spaghetti Carbonara “French Style”

mit Baguette Salami, Champignons und Bleu d’Auvergne

DESSERTS

Portugiesische Mandeltarte mit Vanille-Krokanteis

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Grana Padano, Bleu d’Auvergne, Lingerot d’Argental, Pflaumensenf, Ciabatta



GEDECK

Butter, Chimichurri Dip, Guacamole, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Truthahn-Gemüse „Vol au Vent“

Rindsuppe mit Fleischstrudel

Wiener Schnitzel (vom Schweinerücken)

Preiselbeeren, Rahmgurkensalat, Petersilienkartoffeln

Portugiesische Mandeltarte mit Vanille-Krokanteis

VEGETARISCHES MENÜ

Bulgur-Palmherz Salat mit Tandoori Dressing

Linsen-Kokossuppe mit Kreuzkümmel

Tofu-Käse Schnitzel, Preiselbeeren, Rahm-Gurkensalat, Petersilienkartoffeln

Bayrisch Creme mit Erdbeermark

WEINEMPFEHLUNG

2022 Diel de Diel Qba. Cuveé

Schlossgut Diel

Nahe / Deutschland

0,75l 31,00 €

2021 Shiraz & Cabernet Sauvignon

Weingut Kaapzicht Estate

Stellenbosch / Südafrika

0,75 l 28,40 €