



### ABENDESSEN

Montag, 27. Oktober 2025

St. George's / Grenada

### VORSPEISEN

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Schwarzwälder Schinkenspeck mit Melone und Sesam Grisini

### SALAT

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

### SUPPEN

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

### HAUPTGERICHTE

Branzino aus dem Mittelmeer

Orangen-Tomaten Kompott, Kurkumareis

Pancetta-Schweinefilet

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Linguini mit Kokos-Entenragout, Chimichurri und Käseknusper

### DESSERTS

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

Crema Catalana

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Chaumes, Pfirsichsauce, Baguette



### GEDECK

Butter, Tomatenpesto, Kräuter-Frischkäse, Brotauswahl

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

„Poisson Cru Tahitienne“

Roh marinierte Makrele mit Limone, Chili, Koriander und Kokos

Borschtsch mit Roggenbrot-Crostini

Pancetta-Schweinefilet

Shiitake Pilze, Brösel-Blumenkohl, Kartoffel-Röstiecke

Weißer Schokoladen-Tarte mit Maracuja und Schokoladeneis

### AUS DER KALTEN KÜCHE

Bayerischer Leberkäse-Salat mit Limburger Käse und Laugenstange

### VEGETARISCHES MENÜ

Radieschen-Mandarinensalat mit Korn-Cracker

Raz el Hanout Kichererbsensuppe

Gebackene Tomate mit Avocadomus und gelber Pimento-Sauce

Crema Catalana

### 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

0,75l 27,30 €