



ABENDESSEN

Sonntag, 2. November 2025
La Romana / Dominikanische

VORSPEISEN

California Sushi Rolls mit Ketjap Manis-Mayo

Jerk-Schmorpfersich mit Jamonsa Rohschinken

SALAT

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Grießnocken

Shiitake Pilzcremesuppe

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Hokifilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Wildschwein-Sauerbraten

Blaubeersauce, Speck-Gemüse, Mandelkrokette

Truthahn Saltimbocca Romana

Tomatensauce, Zucchini-Spieß, Safran-Kräuterrisotto

DESSERTS

Schokoladen-Brownie mit Apfel und Zimt-Chantilly

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Parmesan, Saint Maure, Brie de France, Himbeer-Balsamico, Focaccia



GEDECK

Butter, Creme de Ratatouille, Zucchini Tzatziki, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Jerk-Schmorpfersich mit Jamonsa Rohschinken

Kraftbrühe mit Grießnocken

Gebratenes Hokifilet

Kapern-Kaviarsauce, glasierter Lauch, Rote Kartoffeln

Schokoladen-Brownie mit Apfel und Zimt-Chantilly

AUS DER KALTEN KÜCHE

Rauchlachs-Salat mit Meerrettichcreme und Pumpernickel

VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit Bloody Mary Dressing

Shiitake Pilzcremesuppe

Auberginen-Moussaka

Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“

WEINEMPFEHLUNG

2023 Sauvignon Blanc Cellar Selection

Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland

0,75l 25,20 €

2023 Tormaresca ‘Neprica’ Primitivo IGT

Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien

0,75l 26,30 €