



ABENDESSEN

Montag, 3. November 2025
Isla Catalina / Dominikanische

VORSPEISEN

Shrimp Tatar mit Avocado-Erbsencreme und Krabben Chips

Sommerlicher Vorspeisenteller

SALAT

Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

SUPPEN

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Rotkohlcremesuppe mit Pumpernickel

HAUPTGERICHTE

„Fish & Chips“

Seelachs im Bier-Backteig mit Cole Slaw Salat,
Malzessig-Mayo und Pommes Frites

Schweinefilet im Schinkenspeck
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

„Farfalle alla Caribbean“
mit Jerk-Truthanhstreifen, Kokosgemüse und Limetten-Frischkäse

DESSERTS

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

Pistazieneis, Kataifi Knusper, Schokoladen Ganache, Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Geschmolzener Chaumes mit Süßwein-Apfel und Knäckebrot



GEDECK

Butter, Auberginenmus, Pomodoro-Quark, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Shrimp Tatar mit Avocado-Erbsencreme und Krabben Chips

Kraftbrühe mit Pfannkuchentaler

Schweinefilet im Schinkenspeck
Mixed Pickles Sauce, Blumenkohl-Kartoffelcreme

Kirschen-Crepé mit Nougat und Kirscheneis

AUS DER KALTEN KÜCHE

Pfälzer Leberwurstbrot mit Zwiebeln, Senf und Sauergemüse

VEGETARISCHES MENÜ

Sommerlicher Vorspeisenteller

Gemüse-Pfirsichsalat mit Röstmandeln

Tofu-Burrito
mit Pico de Gallo und Guacamole

Pistazieneis, Kataifi Knusper, Schokoladen Ganache, Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

2024 Müller-Thurgau, Q.b.A., trocken
Weingut Sommerach
Franken / Deutschland
0,75l 25,80 €

2022 Ursprung Q.b.A.
Weingut Markus Schneider
Pfalz / Deutschland
0,75 l 27,30 €