



ABENDESSEN

Donnerstag, 6. November 2025

Gustavia / Saint-Barthélemy

VORSPEISEN

Meeresfrüchte Ceviche mit schwarzem Knoblauch

Lamm-Knusperrolle mit Rotkohlsalat und Salbei Dip

SALAT

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

HAUPTGERICHTE

Königsmakrelen Steak

Sauce Florentina, Pesto Rosso-Gemüse, Risotto

Entenbrust á l'Orange

Honig-Balsamico Sauce, Grand Manier-Orangen, Selleriecreme

“Pasta di Foresta”

Penne mit Kaninchenragout, Pilze, Portwein-Kirschen und Taleggio

DESSERTS

Kokos-Churros mit dunklem Schokoladeneis und Ananas

Bailey's Eiskaffee

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Bergkäse, Gorgonzola, Pont Eveque, Aprikosensenf, Walnußbrot



GEDECK

Butter, Teriyaki Dip, Bruschetta Creme, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Ceviche mit schwarzem Knoblauch

Rinderkraftbrühe mit Dinkelbiskuit

Entenbrust á l'Orange

Honig-Balsamico Sauce, Grand Manier-Orangen, Selleriecreme

Kokos-Churros mit dunklem Schokoladeneis und Ananas

AUS DER KALTEN KÜCHE

Weißwurst Salat mit süßem Senf und Laugen Croutons

VEGETARISCHES MENÜ

Grillgemüse-Salat mit Rosmarin-Sabayon

Käsecremesuppe mit Schwarzbrot

Gemüse-Champignon Teriyaki mit Sushi-Reis

Bailey's Eiskaffee

WEINEMPFEHLUNG

2024 Sauvignon Blanc Cellar Selection

Weingut Sileni

Marlborough / Neuseeland

0,75l 25,20 €

2023 Tormaresca 'Neprica' Primitivo IGT

Weingut Masseria Maïme

Apulien / Italien

0,75 l 26,30 €