



**ABENDESSEN**  
**Dienstag, 18. November 2025**  
**Santa Cruz / Spanien**

**VORSPEISEN**  
Shrimps-Empenada mit Pico de Gallo Salat und Avocado

Vitello Tonnato

**SALAT**  
Bambus-Gemüse-Palmherzen Salat

**SUPPEN**  
Rinderkraftbrühe mit Profiteroles

Meerrettichcremesuppe

**HAUPTGERICHTE**  
Neuseeland Hoki Filet  
Tumericsauce, weißer Spargel, Linsenreis

Wacholder-Hirschartgout  
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

“Spaghetti y Conejo”  
Kaninchen in Tomatensauce, Mojo Gemüse, Manchego Käse

**DESSERTS**  
„Marie’s Churros“  
Spritzgebäck mit Zimtzucker, Malaga Eis, Pistazien Chantilly

Kaffee-Schokoladen Crème mit Mandeln & Haselnüssen  
Frisch geschnittenes Obst  
„Käsevariation“  
Bel Paese, Limburger, Dana Blu, Erdbeeresauce, Vollkornbrot



**GEDECK**  
Butter, Creme de Ratatouille, Räucherfischcreme, Brotauswahl

**UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT**  
Shrimps-Empenada mit Pico de Gallo Salat und Avocado

Rinderkraftbrühe mit Profiteroles

Wacholder-Hirschartgout  
Marillen-Pfeffer Chutney, Rotkohl, Brezel-Serviettenknödel

„Marie’s Churros“  
Spritzgebäck mit Zimtzucker, Malaga Eis, Pistazien Chantilly

**HAUSMANNSKOST**  
Überbackenes Champignon-Käse Baguette mit Cocktail Sauce

**VEGETARISCHES MENÜ**  
Bambus-Gemüse-Palmherzen Salat

Meerrettichcremesuppe  
Gefüllte Ofen-Kartoffel mit Knoblauch-Mais, Romanesco und Schmand

Kaffee-Schokoladen Crème mit Mandeln & Haselnüssen  
**WEINEMPFEHLUNG**

2024 Grauburgunder  
Winzergenossenschaft Herxheim am Berg  
Pfalz / Deutschland  
0,75 l 27,90 €

2024 Chianti DOCG, trocken  
Weingut Castello di Querceto  
Toskana / Italien  
0,75 l 27,30 €

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage direkt von  
unserer Küchenchefin