



ABENDESSEN
Dienstag, 25. November 2025
Savona / Italien

VORSPEISEN
Garnelencocktail mit Toast

Sweet Chili-Entenbrust
Erdnuss Dip ~ Grapefruit ~ Nishiki-Sushireis

SALAT
Rucola ~ Rosmarin-Ofentomaten ~ Joghurt-Honigdressing

SUPPEN
Rinderkraftbrühe mit Gorgonzola-Crostini

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

HAUPTGERICHTE
Gebratenes Ozean Barschfilet
Pernod-Beurre Blanc ~ Auberginen-Kapern Relish ~ Red Skin Kartoffeln

Geschmorte Lammkeule
Rotwein-Gewürzbirne ~ Ratatouille ~ Bandnudeln

Schweinefilet am Stück gebraten
Kräutersaitlinge ~ Gemüsespießchen ~ Couscous Bratling

DESSERTS
Gratinierte Sauerkirschen ~ Pistaziencreme ~ Vanilleeis

Schokoladen-Panna Cotta mit Passionsfrucht

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“
Bergkäse ~ Bleu d'Auvergne ~ Saint Maure ~ Taleggio



GEDECK
Butter ~ Pesto Rosso ~ Kräutercreme ~ Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT
Sweet Chili-Entenbrust
Erdnuss Dip ~ Grapefruit ~ Nishiki-Sushireis

Rinderkraftbrühe mit Gorgonzola-Crostini

Gebratenes Ozean Barschfilet
Pernod-Beurre Blanc ~ Auberginen-Kapern Relish ~ Red Skin Kartoffeln

Gratinierte Sauerkirschen ~ Pistaziencreme ~ Vanilleeis

PASTA
„Linguini Aglio e Olio“
Olivenöl ~ Knoblauch ~ Petersilie ~ Peperoncino ~ Grana Padano

VEGETARISCHES MENÜ
Rucola ~ Rosmarin-Ofentomaten ~ Joghurt-Honigdressing

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Gebackener Blumenkohl ~ Ribolatta ~ Gremolata

Schokoladen-Panna Cotta mit Passionsfrucht

WEINEMPFEHLUNG

2024 St. Andreasberg Riesling, Q.b.A
Weingut Schloss Ortenberg
Baden / Deutschland
0,75l 37,80 €

2018 Quinta Quietud
Bodega de la Quinta Quietud
Kastilien-León / Spanien
0,75 l 44,10 €

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