



MITTAGESSEN
Dienstag, 25. November 2025
Savona / Italien

VORSPEISEN

Karamellisierter Ziegenkäse Crostini mit Pflaumenchutney

Meeresfrüchte Cocktail mit Safrancreme

SALAT

Gemischter Salat mit Meerrettich-Rote Bete Dressing

SUPPEN

Kraftbrühe mit Semmelknödel

Polenta-Cremesuppe mit Parmesan

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Hokifilet

Raz el Hanout Sauce, Schmorfenchel, Mini Kartoffeln

Schweinerückensteak

Café de Paris Butter Sauce, Thymiangemüse, Röstkartoffeln

„Aus der Mannschaftsküche“

Kalbsfrikadelle mit Kartoffelkruste, Rotweinsauce und Speck-Gemüse

DESSERTS

Matcha Mousse mit Heidelbeeren und Kokos Knusper

Gemischtes Eis mit Fruchtkompott, Schokostreusel und Schlagsahne

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker



GEDECK

Butter, Chilibutter, Bruschetta Dip, Brotauswahl

UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Meeresfrüchte Cocktail mit Safrancreme

Kraftbrühe mit Semmelknödel

Schweinerückensteak

Café de Paris Butter Sauce, Thymiangemüse, Röstkartoffeln

Matcha Mousse mit Heidelbeeren und Kokos Knusper

VEGETARISCHES MENÜ

Karamellisierter Ziegenkäse Crostini mit Pflaumenchutney

Polenta-Cremesuppe mit Parmesan

„Bakmi Goreng“

Indonesische Bratnudeln mit Gemüse und Tofu

Gemischtes Eis mit Fruchtkompott, Schokostreusel und Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG

Grauburgunder
Weingut Klumpp
Baden / Deutschland
0,25 l 6,50 €

Blauer Zweigelt
Weingut Stiegelmar
Burgenland / Österreich
0,25 l 6,50 €

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