



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