



### ABENDESSEN

**Donnerstag, 27. November 2025**

**Palma de Mallorca / Spanien**

### VORSPEISEN

Lachs-Flammkuchen ~ Spargel-Vinaigrette

Vitello Tonnato von der Kalbszunge

### SALAT

Gemischter Salat mit getrockneter Tomate und Mozzarella

### SUPPEN

Kraftbrühe mit Graupen und Lauch

Linsen-Kichererbsensuppe

### HAUPTGERICHTE

Atlantik Wolfsbarschfilet

Zitronen-Beurre Blanc ~ Gemüse ~ Süßkartoffelcreme

Wildpfeffer Hirschkeule

Schmorkürbis ~ Pflaumen Chutney ~ Briocheknödel Muffin

Maispoultarde mit Pinienkernkruste

Pesto Genovese Sauce ~ kleine Tomaten ~ Bandnudeln

### DESSERTS

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Blaubeeren

„Tarta de Santiago“

Spanische Mandel Tarte mit Vanilleeis und Karamell

Frisch geschnittenes Obst

„Käsevariation“

Alpenkäse ~ Bel Paese ~ Bavaria Blu ~ Munster



### GEDECK

Butter ~ Creme de Ratatouille ~ Apfelschmalz ~ Brotauswahl

### UNSERE KÜCHENCHEFIN EMPFIEHLT

Lachs-Flammkuchen ~ Spargel-Vinaigrette

Kraftbrühe mit Graupen und Lauch

Wildpfeffer Hirschkeule

Schmorkürbis ~ Pflaumen Chutney ~ Briocheknödel Muffin

„Tarta de Santiago“

Spanische Mandel Tarte mit Vanilleeis und Karamell

### SANDWICH CORNER

Pastrami Tostada ~ Eisberg-Ranch Salat ~ Trüffel-Wedges

### VEGETARISCHES MENÜ

Gemischter Salat mit getrockneter Tomate und Mozzarella

Linsen-Kichererbsensuppe

Auberginencurry ~ Pak Choy ~ Erdnuss-Klebreis

Super cremiger Schoko-Windbeutel mit Blaubeeren

### WEINEMPFEHLUNG

2024 Müller Thurgau, Q.b.A., trocken

Weingut Sommerach

Franken / Deutschland

0,75l 25,80 €

2023 Fernweh Rose, halbtrocken

Schwarzriesling / Remstalkellerei

Pfalz / Deutschland

0,75l 25,20 €

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